3 3433 00506979 8

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
ASTOR, LENOX AND TILDEN
PRIVATE LIBRARY OF
MARGARET B. WILSON

RB-19

Schule

und

Geist der Kochkunst.

Digitized by Google

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
ASTOR, LENOX AND TILDEN FOUNDATIONS

Digitized by Google

Schule

und

3855

Geist der Kochkunst,

oder

die feine und bescheidene Küche nach ihrem ganzen Umfange in Bezug auf Gemüse, Fleisch, süße Speisen, Backwerk u. s. w. Mit neuen praktischen Mittheilungen über den besten Einkauf und Aufbewahrung der Nahrungsmittel, ersprießlichste Beschaffenheit der Kochgeräthe ꝛc.

Ein moderner Apicius für Feinschmecker sowohl, als ein Küchenschatz für den sparsamen Haushalt.

In hohem Auftrage herausgegeben

von

J. B. Veit,

ehemal. Mundkoch des Fürsten zu Fürstenberg.

Drei Theile in Einem Bande.

Mit Abbildungen.

Stuttgart, 1861.

Verlag von J. Scheible.

Digitized by Google

Digitized by Google

Vorwort.

Wohl wissend, daß schon viel und Vieles über das Kochfach geschrieben wurde, unternahm es dennoch der Verfasser, die Zahl jener Bücher noch zu vermehren und mit gegenwärtigem Werkchen öffentlich hervorzutreten; er findet es aber für unerläßlich, über dessen Entstehung demselben einige Worte voranzuschicken.

Schon vor mehr als einem Jahrzehend wurde ich von meinem Allergnädigsten Fürsten und Herrn, weiland Sr. Durchlaucht dem Fürsten zu Fürstenberg, in Höchstdessen Dienste ich vier und zwanzig Jahre als Mundkoch stand, veranlaßt, eine Schrift über mein Fach, wie die vorliegende, zu verfassen, mit der hohen Bemerkung, daß mir zu diesem Zwecke nicht nur die fürstliche Bibliothek zu Gebote stehe, sondern daß Höchstdieselben mir auch noch mit auswärtigen Hilfsquellen an die Hand zu gehen die Gnade haben wollen.

Diesem allerhöchsten Auftrage suchte ich theils aus Pflicht und Ehre, theils aus Liebe zu meinem Berufssache nachzukommen, leugne aber nicht, daß mir trotz gründlichen Sprachkenntnissen, das fürstliche Projekt, d. h. die Art und Weise, wie das Buch verfaßt werden sollte, große Mühe verursachte.

Bald jedoch wurden manche Hindernisse aus dem Wege geräumt, da mich zur gleichen Zeit,

Digitized by Google

als ich dies Werkchen schrieb, der berühmte Archäolog und Professor Th. Th. Schuch zum Mitbearbeiter seines von ihm zum ersten Male in's Deutsche übersetzten „Apicius", des ältesten und in lateinischer Sprache geschriebenen römischen Kochbuches, wählte und mich bei Bearbeitung vorliegenden Buches in vieler Beziehung mit Rath und That auf's freundlichste unterstützte.

Nach völliger Beendigung dieser Schrift legte ich sie ihrem hohen Urheber, dem Beförderer und Unterstützer alles Wahren, Erhabenen und Guten vor und dedicirte sie Höchstdemselben, aus Höchstdessen fürstlichem Kabinete ich die gnädigste Annahme der Dedication noch schriftlich in Händen habe. Allein verschiedene Katastrophen, die schnell darauf eintraten, hinderten es, das Werkchen erscheinen zu lassen und erst neuerlichst wurde ich wieder von Männern vom Fache und namentlich von jenen, denen es s. Z. zur Durchsicht vorgelegt wurde, angespornt, solches dem Drucke zu übergeben. Ihrem gütigen Rathe folgend, durchsah und verbesserte ich es nun nochmals, wo es Noth that, fügte die indessen wiederum neu gemachten Erfahrungen hinzu und vervollkommnete es, wenn ich mich dieses Ausdruckes bedienen darf, zu seiner jetzigen Gestaltung. So viel über die Entstehung dieses Werkchens.

Da das Buch seiner ganzen Tendenz nach von andern Kochbüchern so wesentlich abweicht, (ich schmeichle mir, nicht zum Nachtheile des Käufers) so dürfte die Wahl seines Titels als gerechtfertigt erscheinen.

Baden-Baden im August 1861.

J. B. Veit.

Digitized by Google

Erſter Theil.

Schule und Geiſt

der

Kochkunſt.

Digitized by Google

Verdeutschung und Erklärung der in diesem Buche vorkommenden fremden Wörter und Kochausdrücke.

Abschmecken heißt, dem jeweiligen Gegenstande, nach dessen völliger Garkochung, noch die nöthigen Würzen, w. z. B. Salz, Zitronensäure u. s. w. geben (verkosten).

Bechamel ist eine weiße Zwiebelsauce mit süßem Rahm.

Blanquette ist eine Speise von gebratenem oder gedünstetem Geflügel oder Kalbfleisch, das in kleine, dünne Stücke geschnitten und in einer kräftigen, weißen Sauce erwärmt wird.

Bouquet (lese Buke), Kräuter wie z. B. Petersilien, auch wohl dabei Sellerie, Lauch, Gelberüben (Möhren) in ein Büschel zusammengebunden, in Saucen und Fleischbrühe.

Braise (lese Brähs) siehe Register des II. Theils.

Chaud-froid (lese Schofroa), ein frikassirtes und wieder erkaltetes Gericht (II. Thl.).

Chipoulata (lese Schipulata) ist ein Ragout von Champignons, Kastanien, Klößen, Bratwürsten, Trüffeln, Oliven, gelben Rüben (Möhren), alles dies schön geschnitten und gedreht wie Oliven.

Civette (lese Siwett), Pfeffer — Hasenpfeffer, Gänsepfeffer oder Gänseklein.

Consommé (lese Konsomme), eine starke Fleischbrühe (Kraftbrühe).

Coulis (lese Kuli), eine weiße oder braune Sauce.

Croutons (lese Krutong) zierlich geschnittene und in heißer Butter gebackene Brodkrusten; auch aus Blätter- und anderm Teige, Wurzeln u. s. w. zierlich geschnittene Einfassungen.

Einpassiren, einen Gegenstand in Kräutern, Mehl u. s. w. mit Butter dämpfen — halb gar kochen.

Emincée (lese Emängße), gebratenes oder gedämpftes Fleisch blätterartig geschnitten und mit einer zum Fleische passenden, braunen Sauce begossen, dann im Kranze angerichtet, oder in gebackenen Krusten servirt.

Escaloppes (lese Escalop) sind platt auseinander geschlagene Fleischschnitten.

Filet (lese Fileh) nennt man in der Kochkunst alles, was eine länglich zugespitzte Form hat; alles, was länglich, nudelartig geschnitten ist. Dann auch den Lendenbraten des Ochsen, Kalbes, Schweins u. dgl.

Fricassée (lese Frikasse), ein in einer weißen Tunke (Sauce) gar gekochtes Fleisch.

Fricandeau (lese Frikando), gespicktes und gedämpftes Fleisch, gewöhnlich Kalbfleisch.

Friture (lese Fritür), ein in Fettstoff gebackener Gegenstand.

Glace (lese Glaß), dick eingekochte Fleischbrühe; auch Zuckerglasur.

Glaciren (lese glassiren), einen Gegenstand

mit ebenbemeldeter Glaß überziehen, glänzend machen.

Gratin, au gratin (lese o gratäng), Speisen, die oben und unten eine Scharre, Kruste, haben.

Grenadins (lese Grenadäng), was Escaloppes, nur werden sie noch gespickt und schön glacirt.

Grillade (lese Grijad), über glühenden Kohlen geröstetes Fleisch; daher grilliren, rösten.

Hachis auch ***Hachée*** (lese Haschi, Hasche), gebratenes und fein gehacktes Fleisch, das mit einer weißen Sauce zu einem Brei gebunden wird — Fleischbrei.

Hâtelettes (lese Hatle, noch besser ist es aber, wenn man sich im Deutschen des Wortes „Ateletten" bedient), ist klein geschnittenes Fleisch, an Spießchen gesteckt und geröstet.

Kalbsmuß, siehe Register des II. Theils.

Kräuterspeck, fetter, fingerlang und fingerdick geschnittener Speck, der in gehackten Schalotten, Petersilien, Lorbeerblättern, Pfeffer, Muskatnuß und Salz umgewendet wird.

Kerben, einkerben, kleine Einschnitte in etwas machen, um das schnellere Kochen zu fördern.

Legiren, eine weiße Sauce mit Eigelb, dicker, bündiger machen, binden; eine braune Sauce hingegen mit Blut binden; daher denn:

Liaison (lese Liäsong), ein Bindungsmittel oder Eigelb; Blut.

Magnonaise (lese Manionäs), eine Oelsauce.

Marbrée (lese Marbre), was ein marmorartiges Aussehen hat.

Mariniren und **Marinade,** beitzen (s. I. Thl.).

Mijoton (lese Mischotong), ein geschmortes und gedünstetes Fleischgericht.

Miroton (lese Mirotong), eine Speise aus gekochten Fleischschnitten.

Pain (lese Päng), ein Leber- oder Fleischkuchen.

Paniren, einen Gegenstand entweder in zerlassener Butter oder zerklepperten Eiern und Reibbrode umwenden.

Pariren, etwas schön zuschneiden; abhäuteln.

Passiren, durchpassiren, durch einen Durchschlag oder Sieb streichen; siehe auch: einpassiren.

Paupiettes (lese Popiett), ein aus gehacktem und gewürztem Fleische bestehendes Gericht, das oval geformt ist.

Poulpeton (lese Pulpetong), eine Speise von gehacktem Fleische mit Klöße und Kalbfleischschnitten bedeckt.

Purée (Püreh) nennt man Gemüse oder Fleisch, das durch einen Durchschlag oder durch ein Sieb gestrichen wurde.

Remuladsauce s. II. Thl.

Robert (lese Rober), ein brauner Zwiebelbrei.

Roulade (lese Rulad), gehacktes Fleisch, das wurstartig formirt ist.

Roulettes (lese Rulett), mit Klöße bestrichene und aufgewickelte Fleischschnitten.

Satz (fond) s. II. Thl.

Speckbarden, Speckschnitten.

Tendrons (lese Tandrong), die Knorpeln an der Kalbsbrust.

Timbale (lese Tämbal), eine paukenartig geformte warme Pastete oder Pudding.

Vorläufige Belehrung über einige höchst nothwendige Vorkenntnisse in der Küche.

Es gibt nur Wenige unter dem weiblichen Geschlechte, die nicht die Verpflichtung haben, für die Küche und Haushaltung zu sorgen. Besonders Viele aber gibt es, die sich gerne damit beschäftigen würden, aber es fehlt ihnen an Gelegenheit, es zu lernen. Diese Gelegenheit will ich hier bieten. Es soll Alles, was der Ausführung des Küchenhaushaltes zum Grunde liegt, auf eine so faßliche Art vorgetragen werden, daß es jede Aufmerksame und Lernbegierige ohne große Schwierigkeit verstehen und auf dem kürzesten Wege zu guter Ausübung gelangen soll. Freilich muß dabei vorausgesetzt werden, daß man mit Eifer und Ausdauer an's Werk gehe, ohne welche man selbst das Geringste nicht erlernt. Es trifft sich nicht selten, daß man nur darum im Leben zu nichts kömmt, weil man es gar zu mühelos haben will, denn so mechanisch die gewöhnlichen Küchengeschäfte auch immer sein mögen, so er-

fordern sie doch Geistesgegenwart, Ueberlegung und Kopfanstrengung. Eine nicht denkende Hausmutter bleibt ewig eine schlechte Haushälterin. Wer also gleich anfangs alles das, was ihm Schwierigkeiten bietet, nur umgehen will, anstatt es muthig anzugreifen und zu überwinden, wird unmöglich zu einem erwünschten Ziele gelangen. Ich verspreche also keiner meiner Leserinnen, daß sie ohne Eifer, Aufmerksamkeit und Nachdenken etwas aus diesem Buche lernen wird, denn das ist einmal völlig unmöglich; aber ich verspreche, daß ihr der sicherste und kürzeste Weg bekannt werden soll, auf welchem sie am besten und verhältnißmäßig am leichtesten zu einem glücklichen Ziele gelangt. Wohl wird mir übrigens Manche hierauf zur Antwort geben, daß es, wenn dies so leicht ohne Lehrer oder Lehrerin zu erlernen wäre, bei der großen Menge vorhandener Kochbücher, Mehre können würden, als es wirklich der Fall ist. Hierauf erwiedere ich aber, daß die meisten vorhandenen Kochbücher eine verkehrte Richtung haben, zu viel voraussetzen und gewöhnlich in einer Sprache abgefaßt sind, die den Wenigsten verständlich ist, oder sie geben auf einmal zu viel, ohne Scheidung des Nöthigen vom Unnöthigen oder in einer zu verwickelten Aufeinanderfolge. Deßhalb wird in der Regel über Schwierigkeit und Ungenüglichkeit geklagt und es liegt hieran eben,

wie bereits gemeldet, besonders an dem Verfasser oder der Verfasserin dieser Bücher, die sich entweder gar nicht in die Lage derer denken können, die noch nichts davon wissen, weßhalb sie dann Gegenstände unerklärt lassen, die wohl ihnen, aber nicht den Lernenden verständlich sind; oder sie ergreifen die Weise eines breiten Auseinanderziehens der Gegenstände, anstatt eines bestimmten und kurz körnigen Ausdruckes. — Freilich ist es gar keine Frage, daß es besser ist, wenn man dieß Geschäft, wenn auch nur noch so kurze Zeit, bei einem tüchtigen Lehrer oder einer solchen Lehrerin selbst erlernt, weil sich eben so Manches nicht so leicht durch's Lesen erlernen läßt, wo aber trifft man so leicht solche? theils fehlt es an Mitteln, theils an Gelegenheit. Wem sich also dieß nicht so darbietet, der merke sich folgendes: Man probire mit Muth und Zuversicht die in diesem Buche angegebenen Vorschriften und gehe von einem Gegenstande nicht eher wieder zu einem andern, als bis man ihn nicht nur gehörig gefaßt, sondern auch dem Gedächtnisse anvertraut hat. Ohne Ordnung und festen Willen gedeiht selten etwas Gutes. Was man nun weiß, soll man so bald als möglich in Ausübung bringen. Hat man dann einige Zeit so mitgemacht, so hört und sieht man immer wieder, wie es ein Anderer macht, der es besser kann, als wir vor der Hand und ahmt sein Besseres nach, bis

man wieder einen Andern hört, der es noch besser kann und den man wieder so benützt. Und so fort. Irgend Jemand trifft man gewiß und diesen benütze man mit Klugheit, frage auch wohl nach etwaigen Handgriffen. Oft ist es ein Wink, eine kurze Andeutung, welche die erwünschteste Hilfe leistet. Wer diesen Rath befolgt, hat sich neben dem Unterrichte des geschriebenen Wortes, das Leben selbst zum Lehrer gewählt, und hat einen Vortheil, der nicht genug in Acht zu nehmen ist. Auf diesem Wege hebt man sich zuversichtlich bald so, daß man nicht nur seine eigene Freude darüber haben, sondern sich auch merklich genug in den Stand setzen wird, Andern mit seinen erworbenen Kenntnissen und Fertigkeiten immer nützlicher zu sein. Man wird mit Lust von einer Stufe zur andern steigen, so weit es seine Liebe und Anlagen zu diesem Geschäfte nur zulassen.

Hiezu will ich also gerne Jedermann auf das Leichteste behilflich sein, was auch gelingen wird, wenn nur die oben erwähnten Bedingnisse nicht allzusehr vernachlässigt, sondern pünktlich erfüllt werden, wie sie denn auch in der That nicht allzuschwer zu erfüllen sind. Denn das Kochen, wie dieß für Frauenspersonen nöthig ist, ist eigentlich außer einigen hier noch folgenden Handgriffen wirklich nicht so schwer, wie man sich es vorstellt. Kenne ich

z. B. einmal einen Gegenstand fest, so schließe ich von diesem wieder auf einen andern mit diesem verwandten. Kann ich z. B. einmal die Behandlung des Kalbfleisches in weißer Sauce, so kann ich auch alle weißen Fleischgattungen nach jenem zubereiten. Das Gleiche ist der Fall bei den schwarzen Fleischarten; kann ich z. B. eine gute braune Sauce zu Ochsenfleisch machen, so kann ich wieder alle ferneren, ähnlichen Gerichte so zubereiten, nur muß immer wieder der Geschmack nach der Fleischgattung geändert werden, wie dieß später hinlänglich angedeutet werden wird. Das Nämliche findet bei Suppen, Gemüsen, Braten u. s. w. statt.*)

Die Geschäfte, die sich am schwersten durch's Lesen erlernen lassen, sind:

1) die Kenntniß der verschiedenen Fleischstücke, ihre richtige Benennung.
2) die Behandlung des Federviehes, nämlich das Rupfen, das Ausweiden oder Ausnehmen, das völlige Reinigen und das Aufbinden (Dressiren) desselben.

---

*) Unter die weißen Fleischgattungen zählt man: das Kalbfleisch, die Hühner, Kapaunen; unter die schwarzen: das Ochsen- und Hammelfleisch, Wildbret, Wildgeflügel, die zahmen Gänse und Enten.

3) das Spicken des Fleisches.
4) Eiweis zu Schnee zu schlagen.
5) die Butter schaumig zu rühren.

Ich will es versuchen, eine möglichst kurze und deutliche Anleitung hierüber zu geben.

Um die verschiedenen Fleischstücke, sowohl des Ochsen-, Kalb-, Schweine- und Hammelfleisches als des Wildpretes kennen zu lernen, besuche man öfter als es nothwendig ist, die Fleischbank und ersuche einen gutmüthigen Meister um gehörige Erklärung. Kennt man einmal eine obgenannter Fleischarten, so kennt man auch jede andere bald. Auch die Zergliederung, das Abhäuteln und Ausbeinen des Fleisches lernt man da, ja sogar Cotelettes und Beefsteaks (Biftek) zurichten.

Das Rupfen des Federviehes ist für jede Frauensperson, die auch nur einigermaßen eine Geschwindigkeit besitzt, eben keine schwere Aufgabe. Man rupfe das zahme Geflügel so warm als nur möglich, ohne die Haut zu verletzen; ist es einmal erkaltet, so geht es schon schwerer. Ist ein Stück gerupft, so drücke man die Schenkel mit beiden Händen zurück gegen den Rücken und schlage das erhabene Brustbein mit einem breiten, schweren Holze ein, lege aber vorher ein Tuch auf das Geflügel, damit die Haut durch den Schlag nicht verletzt werden kann; hiedurch bekömmt es ein schöneres Ansehen, die Brust wird breiter und gleichsam fleischiger.

Brühen soll man kein Geflügel, denn es verliert dadurch Kraft und Ansehen. — Ist nun das Huhn oder der Kapaun (bei Gänsen und Enten darf das Brustbein nicht eingeschlagen werden) so vorbereitet, so lege man es auf den Bauch an einen reinen Ort, nehme den Hals in die linke Hand, ziehe die Haut so fest als möglich an und mache der Länge nach mit dem Messer einen Einschnitt, der so lang sein muß als der Hals, schneide den Kragen am Rücken weg, ziehe den Kropf sorgfältig heraus, daß er nicht zerreißt, das Futter herauf und schneide ihn ab. Nun wendet man das Stück um, so daß der Bauch oben ist, schneidet den After weg und zieht die Eingeweide und alles was inwendig am Rücken ist, vorsichtig heraus. Den Magen schneidet man auf, zieht die innere Haut weg, wascht ihn mit dem Kragen rein und legt beides in die Fleischbrühe. Ist nun das jeweilige Stück Geflügel so weit wieder vorbereitet, so steckt man einen langen Stock in dasselbe hinein, hebt es über eine helle Kohlenfeuerflamme oder über angezündeten Spiritus und brennt bei öfterm Umwenden des Geflügels den noch daran befindlichen Flaum hinweg, gebe aber acht, daß es nicht schwarz werde oder wohl gar verbrenne, putzt es mit einem trockenen Tuche ab, zieht mit einem Messer alle darin befindlichen Stoppeln

heraus, waſcht es in Waſſer tüchtig aus und trocknet es ab.

Kommt nun das Fleiſch in eine Sauce ſo ſchneidet man die Füße am Schenkelknochen ab, ſteckt ſie in die Haut und drückt ſie zurück. Iſt es aber zum Braten beſtimmt, ſo läßt man die Füße daran, ſchneidet die Zehen hinweg, fädelt eine Art Packnadel (Dreſſirnadel) mit Bindfaden ein und ſticht ſie hinten zwiſchen den Schenkeln durch, kehrt das Huhn um und bindet den Bindfaden ganz feſt am Rücken; ebenſo ſchnürt man die Füße vornen zuſammen, dieß iſt aber nur der Fall bei Hühnern, Kapaunen, Feldhühnern und Faſanen. Alles andere Geflügel wird, ſelbſt wenn es zum Braten beſtimmt iſt, nach erſterer Art gerichtet.

Alles Federvieh muß, wie jedes andere Fleiſch, wo möglich wenigſtens Einen Tag vor dem Gebrauche abgeſchlachtet worden ſein.

Will man nun irgend ein Fleiſch ſpicken, ſo muß es vorerſt rein abgehäutelt werden. Hernach ſchneidet man guten, fetten und geräucherten Speck (noch beſſer aber ſogenannten Spickſpeck) in zweifingerbreite Streifen, ſchneidet den obern geräucherten oder hautigen Theil recht eben hinweg und ſchneidet ihn in gleiche nudelartige Stückchen von der Dicke eines ganz dünnen Federkieles. Mit dieſem Specke und

vermittelst einer Spicknadel bespickt man nun das Fleisch reihenweise und zwar so, daß die zweite Reihe in der Mitte der ersten Reihe herausſteht und so immer fort. Frauenzimmer lernen dieses Geschäft sehr leicht, weil es eine Aehnlichkeit mit dem Nähen hat. Beim Kochen muß die gespickte Seite immer oben hinauf sehen, sonst würde der Speck sich abstoßen und das Fleisch unansehnlich werden.

Um aus Eiweiß Schnee zu schlagen, so macht man sich hiezu ein Beschen von geschältem Birkenreisig und schlägt das Eiweiß so lange, bis es ein so starker Schaum ist, daß, wenn man das Beschen heraushebt, sich lange spitzige Zacken in die Höhe ziehen und dieselben nicht umfallen. Hat man nur ein Eiweiß zu schlagen, so thut man es auf einen flachen Deckel oder Porzellainplatte und schlägt sie mit einer langen Transchirgabel oder mit einer ähnlichen von Holz gemacht.

Um die Butter schaumig zu rühren stellt man sie, namentlich im Winter, in einer irdenen Schüssel an einen warmen Ort, bis sie gelinde oder halb zerfloßen ist und rührt sie mit einem Löffel immer nach einer Seite hin und zwar so lange, bis sie ganz weiß und schaumig ist und Blasen schlägt. Durch das lange Rühren dringt Luft hinein, wodurch die Sache schwammiger und leichter wird, weßhalb man auch den Teig zu Brod und andern Gebäcken so lange

bearbeitet, bis er Blasen wirft und genug Luft eingedrungen ist.

Andere leichter zu erlernende Gegenstände sind:

Rosinen oder Corinthen und Kubeben zu reinigen. Beide Sorten beliest man zuerst, reibt sie etwas mit der flachen Hand, damit sich die Stiele lösen und kocht sie dann einige Minuten in vielem Wasser; dann gießt man sie ab, überspült sie mit kaltem Wasser, legt sie auf ein reines Brett oder Tuch, zieht die Stiele und alles Unreine davon und gebe besonders auf die darin befindlichen Steinchen acht. Hernach nimmt man einen großen Schaumlöffel mit kleinen Löchern, füllt eine große Schüssel mit Wasser an, legt einen Theil der Rosinen in den Schaumlöffel hinein, senkt diesen zur Hälfte in das Wasser und rührt mit der andern Hand darin herum; so fährt man fort, bis alle gereiniget sind. Auf solche Weise wird alles Unreine auf den Boden fallen: dann drücke man sie aus und gebrauche sie. Aus den Kubeben müssen die Steinchen sorgfältig herausgelöst werden.

Reibbrod zu machen. Man schneide die Rinde von Weißbrod hinweg und gebrauche diese zu Suppen. Das innere Weiße schneide man in kleine Stücke und trockne es in einem lauwarmen Ofen hart, ohne ihm Farbe zu ge-

ben, stoße es und seihe es durch einen feinen Schaumlöffel.

Brodschnitten zu bähen in die Suppen. Man schneide einen oder mehrere Kreuzerwecke in dünne Schnitten und lege sie entweder in ein flaches Geschirr und bähe sie im Ofen gelb, oder man lege sie auf einen Rost und bähe sie über der Gluth zur gelbbraunen Farbe.

Brodwürfelchen zu backen für Suppen. Alte trockne Kreuzerwecke schneidet man zuerst in fingerdicke Scheiben und diese in kleine Würfel, macht Schmalz heiß, bäckt sie darin gelb und legt sie auf Löschpapier, damit alles Fett davon kömmt.

Caramel oder Zucker zu brennen, um Saucen braun oder die Fleischbrühe gelb zu färben. Man stoße ein Viertelpfund Zucker, thut ihn in eine eiserne Pfanne, stellt sie auf ein ganz langsames Kohlenfeuer und rührt darin, bis nicht nur der Zucker schwarz geworden, sondern bis man sieht, daß er Stückchen geben will, gießt einen Schoppen Wasser dazu, kocht es, bis man nichts mehr von dem Zucker sieht, läßt es erkalten, füllt es in eine Flasche, pfropft sie zu und gebrauche davon nach Angabe. Dieser Caramel hält sich sehr lange und wird immer besser.

Gewürzkräuter aufzubewahren. Hieher gehören: Lorbeerblätter, Basili-

kum, Majoran, Thimian, Bohnenkraut (Saturei), Salbei, auch Koriander. Man trockne sie in einem warmen Ofen, wickle sie einzeln in mehrere Papiere und bewahre sie in Schachteln auf; den Koriander aber in einer Büchse.

Um in einer Küche alles regelmäßig kochen zu können, bedarf es auch, wie bei jedem Handwerke, der nöthigen Einrichtung, von der ich hier schließlich noch die nöthigsten Gegenstände anführen will:

Einen von Eisendraht geflochtenen Rost, um verschiedene Fleischgeräthe, Brod u. s. w. darauf zu rösten und zu bähen. Ferner Spicknadeln von verschiedener Größe und Dressirnadeln, eine Art Packnadeln zum Aufschnüren des Geflügels. Einen Fleischklopfer, den man sich beim Schreiner verfertigen läßt. Einen blechernen Durchschlag nach Art eines Schaumlöffels, der mit einem hohen Rande versehen ist, zum Abgießen der Gemüse. Ein Reibeisen, um Meerrettig, Brod und verschiedene andere Gegenstände zu reiben. Ein Backrädchen. Einen großen und einen kleinen Mörser zum Stoßen des Zuckers, des Fleisches und der Gewürze. Einen Schneekessel von Messing, den man immer nur mit kaltem Wasser zu reinigen braucht, aber immer gut austrocknen muß. Ein oder mehrere Beschen von geschältem Birken-

reisig, womit man Schnee, Biscuit u. dgl. abschlägt. Man kann sie auch von Draht verfertigen; diese müssen aber sehr reinlich gehalten, nach dem Gebrauche im kalten Wasser ausgeschlagen und dann wieder schnell getrocknet werden. Erstgenannte schlägt man auch jedesmal nach dem Gebrauche in kaltem Wasser rein aus. Mehrere Backbleche. Ferner Kuchen-, Pudding- und Gugelhopfformen. Die Formen, in welchen die Torten gebacken werden, sind von Blech verfertiget und von verschiedener Façon; doch habe ich gefunden, daß sich die Torten, welche während des Backens steigen, wie z. B. Biscuit-, Mandel- und Brodtorten, in den Formen, welche die Gestalt eines vierblättrigen Kleeblattes haben, was jeder Blechner zu machen versteht, am besten backen. Die Hitze kann bei diesen Formen gleichmäßig wirken. Mehrere Ringe aus Blech zu Kuchen und niedern Torten. Endlich noch blecherne Förmchen von verschiedener Gestalt, als Herzchen, Sterne, Urnen, Halbmonde u. s. w. zum Ausstechen der kleinen Backwerke, des Blätter- und Butterteiges, und einen Pinsel zum Bestreicheu desselben mit Eigelb, sowie zum Bestreichen der Formen mit Butter. — Einer der nothwendigsten Gegenstände sind aber zwei Haarsiebe von verschiedener Größe und Weite, um Gemüse und

Fleisch durchzutreiben, wodurch man mit äußerst billigen Kosten, wie man im Laufe der Abschnitte „Suppen und Saucen" finden wird, eine große und angenehme Abwechslung, auch oft große Ersparniß erzielen kann. Um Fleischbrühe zu passiren, halte man sich ein reines, von allem Seifenstoffe befreites leinenes Tuch, das man jeweils nach dem Gebrauche in reinem, heißen Wasser wieder auswascht. Drahtsiebe taugen nichts, da diese bald Grünspan ziehen, auch von kürzerer Dauer sind, als die angegebenen.

Erstes Kapitel.

Begriff der Kochkunst. Nothwendige Kenntnisse beim Kochfache. Anwendung der Gewürze und würzenden Kräuter, der Zwiebeln und Schwämme; ihre Beschaffenheit und Wirkungen.

Unter der „Kunst zu kochen" versteht man: dem Menschen durch Entwicklung roher — zu seiner Labung — geeigneter Naturstoffe, mittelst des Feuers, des Wassers und des Salzes eine wohlthätige, das Lebensgefühl erhöhende Nahrung hervorzubringen und mit dieser eßbaren Materie eine Zierde zu verbinden suchen, die dem Charakter, d. h. der natürlichen Beschaffenheit der Speise am angemessensten ist.

Demnach ist es also für alle Jene, die sich mit dem Kochfache beschäftigen, zunächst die Aufgabe, die Speisen naturgemäß zuzubereiten, ihren nährenden Gehalt mit Rücksicht auf die Gesundheit des Menschen richtig auf-

zulösen*) und diese aufgelösten Stoffe, worunter ich Fleischbrühe, Jus u. s. w. verstehe, durch passende Zuthaten, wie z. B. durch Gewürze, Kräuter und Schwämme, wohlschmeckender — ja sogar auch kräftiger zu machen oder die erwähnten Stoffe aber auch in diätetischer Beziehung (Krankenkost) manchmal mehr als gewöhnlich auszuziehen, d. h. die Speisen minder nahrhaft zu machen.

Um nun aber nahrhafte, wohlschmeckende und zugleich gesunde und schöne Speisen zu erzielen, setzt die Kochkunst eine genaue Bekanntschaft mit einer Menge von Nahrungsmitteln in verschiedener Beziehung voraus. So muß man z. B. genau den Zeitpunkt zu berechnen wissen, wann diese oder jene Produkte gebraucht werden können, indem gewisse Nahrungsmittel schon vor ihrer völligen Reife in Nahrung verwandelt werden müssen, wie die Gurken, Bohnen, die Brockel- oder Zuckererbsen, die Kapern, die Tauben, die Hühner, die Spanferkel und das Kalbfleisch; andere hingegen gerade, wenn sie ihre vollkommene Reife erlangt haben, wie der größte Theil der Gemüse und Früchte, das Ochsen- und Hammelfleisch; dann andere wiederum erst, wenn ihnen die schädlichen oder bit-

*) durch Sieden, Dünsten, Braten u. s. w.

tern Grundstoffe durch Auswässern oder durch andere Mittel entzogen worden sind, wie dem Cardon, den Kartoffeln, Artischoken. Hiernach müssen wir denn die Nahrungsmittel und überhaupt alle zur Kocherei erforderlichen Ingredienzien nicht nur ihrer äußern, sondern auch ihrer innern Beschaffenheit nach kennen und sie zu beurtheilen im Stande sein.

Wenn ich nun oben gesagt habe, man müsse die Speisen naturgemäß zubereiten, so will dieß so viel heißen, als man solle nicht eine Zusammensetzung ungleichartiger Fleisch- oder Gemüsegattungen machen, noch ein Gemenge des Lieblichen und Widrigen, des Sauren und Zusammenziehenden, oder um mich noch deutlicher auszudrücken, nicht unter saure Fleischsaucen süße und saure Ingredienzien wie Rosinen, Kapern u. s. w. mischen. Noch besser als dieß zeigt uns ein, in einem unlängst erschienenen Kochbuche angegebenes Rezept zu einem Fleischgefüllsel (Salpicon) in kleine Pastetchen, wo es heißt: Wiege aller Arten übriges Fleisch, das du hast, unter einander, sei es Kalbfleisch, Geflügel, Wildpret und anderes Fleisch; zerlasse die nöthige Butter, rühre so viel Mehl dazu, als du nöthig zu haben glaubst, menge gehackte Morcheln, Champignons, Schalotten, Trüffel, Zitronenschale, Biebernell, auch Thimian und Basilikum, gehackte Petersilien und anderes Gewürze dazu,

verdünne es mit Fleischbrühe, salze es und fülle die Pastetchen damit. Oder auch folgendes:

(Ausgelöfete Schweinskeule.) Man löset aus einer Schweinskeule die Knochen, schneidet inwendig das Fleisch heraus und hackt es klein. Hierauf thut man feine Kräuter, Gewürze, Zwiebeln, Petersilien, gesalzenen Speck, Zitronenschale, alles fein gehackt, und kleine Rosinen dazu und vermischt es gut. Alsdann wird dieses Füllsel in die Keule gefüllt, diese zugenäht und gar gekocht. Wenn sie gar ist, läßt man sie etwas kalt werden, überzieht sie dann mit gutem Teig und läßt sie schön weiß und gar backen. Beim Anrichten thut man Aprikosenmarmelade auf den Boden der Schüssel und legt die Keule darauf. Der gebackene Teig wird dann mit allerhand eingemachten Früchten belegt und das Ganze als ein Hauptgericht gegeben.

Solche und ähnliche unnatürliche Kochmethoden kommen nun aber theils aus Unwissenheit, theils aus andern Ursachen leider nur zu häufig vor, weßhalb wir uns auch zuerst einer, wenn auch nur oberflächlichen Auseinandersetzung der Gewürze und würzenden Kräuter, von deren richtigen Anwendung insbesondere die bessere oder schlechtere Küche abhängt, unterziehen wollen.

Die eigentlichen Gewürze, worunter

die verschiedenen Arten von Pfeffer, die Nelken, der Safran, der Ingwer, der Koriander, die Kardamomen, die Muskatnuß, die Muskatblüthe, der Zimmt und das Neugewürz*) verstanden sind, besitzen alle ohne Ausnahme zwar erhitzende und meist bittre, aber auch zugleich verdauungsbefördernde und für den Gaumen angenehme Eigenschaften.

Die gewürzhaften Pflanzen, die sowohl im frischen als gedörrten Zustande gebraucht werden können, wie das Bohnenkraut (Saturei), der Dill, der Fenchel, Salbei, Thimian, Basilikum, der Majoran, Koriander, das Zitronenkraut, die Wachholderbeeren, die Lorbeerblätter und der Kümmel, enthalten wie die meisten vorhin erwähnten eigentlichen Gewürze, außer ihrem Aroma ebenfalls auch noch flüchtige Oele, Salze, bittere und herbe Grundstoffe, und machen, wenn sie im Uebermaße angewendet werden, wie z. B. die Lorbeerblätter, das Bohnenkraut, der Thimian, Basilikum und das Zitronenkraut, die Speisen abschmeckend.

Die Suppenkräuter, wie der Ampfer, der Kerbel, der Schnittlauch, die Petersilie, der Sellerie, der Portulak, der Lauch, Spinat, der

---

*) Ferner die Pomeranze, die Zitrone, Orangeat, Citronat (Cedrat), die Orangeblüthe, Vanille, große und kleine Korinthen, der Zucker und der Honig.

Löwenzahn, die Rapunzel, der Endivie und der Biebernell, auch Becherblume genannt, sind theils blutreinigende, theils eröffnende, theils stärkende, theils andere gute Eigenschaften besitzende Kräuter und Gemüse.

Gleiche Eigenschaften haben auch die Salatkräuter, wohin der Bertram (Estragon), die Garten- und Brunnenkresse, das Zichorienkraut, der Garten- und Feldsalat, die Kapuzinerblume, die Rapunzel und der Endivie gehören.

Alle diese hier genannten Gewürze und würzenden Kräuter sind also einer zweifachen Beachtung werth, d. h. das Würzen der Speisen hat einen doppelten wohlthätigen Zweck; einmal nämlich um den Nahrungsmitteln ihre natürliche Schärfe oder Milde durch passende, d. h. ebenfalls wieder durch bald mildere, bald schärfere Gewürze zu entziehen oder sie dadurch im Gleichgewichte zu erhalten, um sie also immerhin wohlschmeckender und genießbarer zu machen, oder sie durch einen im hohen Grade gewürzhaften Geschmack dermaßen zu überkleiden, daß sie einen fremdartigen Charakter erhalten, daß man sie also in ihrer Ursprünglichkeit nicht mehr kennt, wie z. B. das sogenannte Boeuf à la Mode;*) und zum andern endlich, um manchen Substanzen ihre blähen-

*) oder wenn man das Hammelfleisch lange Zeit beizt und wie Wildpret zubereitet.

den und unverdaulichen Eigenschaften zu nehmen, wie dem Schweinefleische, den Würsten u. s. w.

Die Hauptsache, auf die es im übrigen beim Würzen ankömmt, ist: die Wahl und den Grad der Gewürze je nach dem zu kochenden Gegenstande richtig treffen und bestimmen zu können. So bedürfen z. B. die weißen Fleischgattungen, wie die Hühner und das Kalbfleisch, einer sanftern Würze als die schwarzen, wie das Wildpret, das Hammel- und Ochsenfleisch, und es ist hiebei schon ein großer Unterschied in der Wahl des Pfeffers; man ziehe daher zu zarten Gerichten den weißen (reifen) Pfeffer dem schwarzen (unreifen) vor, indem der erstere viel feiner und vollschmeckender, auch bei weitem nicht so scharf ist, als der letztere.*) Beide Arten sind, wie schon erwähnt, sehr verdauungsbefördernde Mittel, daher auch mit Recht sehr empfehlenswerthe Würzen zu allen Gattungen Salat, weil sie, da diese den Magen erkälten, ihn wieder erhitzen und aufregen.

Diese Eigenschaften besitzt ganz besonders der sogenannte spanische oder Cayenne-Pfeffer, er muß deßhalb auch nur prisenartig gebraucht werden. Am besten paßt er an Suppen und Tunken (Saucen), die viel Leimstoff

*) Siehe im II. Theile „Tunke" (Sauce).

enthalten, so wie auch an härtlich gekochten Reis, um diese Speisen verdaulicher zu machen. An weiße Suppen und Saucen paßt er nicht, weil er den Geschmack derselben zu sehr maskirt.

In Bezug des Grades, wie stark nämlich gewürzt werden soll, läßt sich hier natürlich aus vielerlei Gründen nicht bestimmen; übrigens verhält es sich gerade wie mit dem unentbehrlichsten aller Gewürze, mit dem Salze, also nicht zu viel, noch zu wenig; denn es soll kein Gewürz vorschmecken, am allerwenigsten die Gewürznelke, mit der man, weil sie — obschon ein wohlschmeckendes, dennoch aber ein äußerst bitteres Oel enthält, besonders sparsam verfahren muß.

Ungleich schwieriger ist aber noch die Kenntniß, die Gewürze richtig mischen zu können, um das rechte Maaß und Verhältniß zu treffen und es wieder je nach der Beschaffenheit der Nahrungsmittel, also nach Umständen abzuändern wissen. Ich habe Köche gekannt, die durch eine Mischung von Basilikum, Thimian, Zitronenkraut und Saturei ein solch geschicktes und richtiges Verhältniß zu treffen verstunden, daß man glaubte, die Speise enthalte ganz unbekannte, feine ausländische Gewürze. Wie sehr es hierauf ankömmt, beweisen die Straßburger Gänseleber-Pasteten, die durch eine richtige Mischung ihres Gewürzsalzes allein ihre Berühmtheit erlangten. Es kann zu allen

kalten Pasteten, Gelantines, gefülltem Schweinskopfe u. s. w. gebraucht werden und besteht aus:

1 Pfund getrocknetem und fein gesiebtem Salze,
1 Loth geriebener Muskatnuß.
1 „ gestoßenen Gewürznelken,
1/2 „ gestoßenem weißen Pfeffer,
1/2 „ spanischem Pfeffer,
1/2 „ Muskatblüthe,
1/2 „ getrockneten und gestoßenen Lorbeerblättern,
1/2 „ Basilikum,
1/2 „ Thimian,

beide letztere ebenfalls getrocknet, gestoßen und gesiebt, mit dem Salze vermengt und in einer gut schließenden Büchse aufbewahrt.

Auf 1 Pfund ausgebeintes Fleisch rechnet man 1 Loth solchen Gewürzsalzes. Dabei ist aber noch hauptsächlich zu bemerken, daß man die Pasteten und andere Artikel, wozu man von diesem Gewürzsalze braucht, wenigstens acht Tage alt werden lassen muß, bevor man sie angreift, damit die Schärfe der Gewürze abstirbt; denn ganz frisch gegessen, schmecken sie nie gut, da sie in solchem Zustande immer herb und bitter sind.

Das sogenannte Neugewürz soll bestehen aus:

1 1/4 Pfund schwarzem holländischem Pfeffer,
3/8 „ getrockneten Gewürznelken,

3/8 Pfund Muskatnuß,
1/8 „ grünem Anis und
6 Loth Koriander.

Diese Substanzen werden ebenfalls getrocknet, pulverisirt, gesiebt und in geschlossenen Büchsen aufbewahrt.

Hieher gehören auch die flüssigen Würzen, wie Wein, Essig, Oel, die, wenn sie noch mit andern Gewürzen und Kräutern gemischt sind, Beitze genannt werden, welche hauptsächlich dazu dient, um theils das Fleisch mürber und wohlschmeckender zu machen, theils um es auch vor Fäulniß zu schützen.

In vielen Küchen ist der Mißbrauch eingerissen, daß man das Fleisch, besonders Wildpret und Ochsenfleisch, oft 10 bis 12 Tage und oft sogar noch längere Zeit beitzen läßt; durch diese alberne Behandlung verliert aber das Fleisch nicht nur allein seinen natürlichen Geschmack, sondern dessen Kräfte verzehren sich durch die Säure, wie später bei dem gesalzenen Fleische noch näher gezeigt werden wird. Bei jungem Wildprete, wie bei Hasen und Rehwild, soll man es schon gänzlich unterlassen. Ich rathe daher, selbst die derbsten Fleischgattungen nicht länger als höchstens 3 bis 4 Tage zu beitzen. Freilich ist man, und dieß namentlich zur Sommerzeit, oft gezwungen, den Einkauf von Wildpret für längere Zeit zu besorgen; allein bevor man es dann gleich in Essig legt,

nehme man zu andern Mitteln seine Zuflucht. Man schlage z. B. das Fleisch so trocken als möglich in ein Stück feine, jedoch dichte Leinwand, lege es an einem trocknen und kühlen Orte auf eine zwei Finger dicke Lage pulverisirter Holzkohlen und bedecke es wieder ebenso hoch und allenthalben damit; auf solche Weise erhält es sich in der heißesten Jahreszeit 4 bis 5 Tage im besten Zustande. Selbst schon angegangenes Fleisch wird durch Einstreuen mit Kohle im Fortgange des Verderbens gehemmt und wieder zum Genusse tauglich gemacht. Bei Wildpret ist diese Methode um so anwendbarer, da man, sollte die hautige Oberfläche etwa dadurch auch schwarz geworden sein, diese doch gewöhnlich wegschneidet.

Eine zweite ebenfalls sehr empfehlenswerthe Methode ist diese: wenn man das Fleisch in großen Stücken von je 6—8 Pfund in gestandene (saure) Milch legt; diese entzieht dem Fleische keinen seiner Nahrungstheile und man kann es, wenn es wieder gehörig gereinigt und trocken geworden ist, nicht nur braten, rösten und sauciren, sondern sogar sieden und die Fleischbrühe davon gebrauchen. Besonders anwendbar ist diese Aufbewahrungsart an solchen Orten, wo man in der Woche vielleicht nur Einmal schlachtet; auch läßt sich durch dieses Mittel ebenfalls auch halbverdorbenes Fleisch wieder ziemlich verbessern.

Zieht man übrigens dennoch gebeitztes Fleisch dem oben erwähnten vor, so halte man sich an folgende Vorschrift: Man zerschneide je nach der Menge Fleisches, einige Zwiebeln und Schalotten und röste sie mit geräuchertem, fetten und würfelartig geschnittenem Specke zur gelben Farbe, gebe etwas ganzen Pfeffer, einige Nelken, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Thimian und Basilikum dazu, fülle dieß mit so viel gutem Essig auf, als der zu beitzende Gegenstand bedarf, lasse alles miteinander eine Viertelstunde kochen und hernach erkalten. Hernach gieße man diese Beitze über das Fleisch, wozu man ein solches Geschirr wählt, worin es kaum Platz hat, damit man desto weniger Brühe braucht.*) Ist das Fleisch zum Sauciren bestimmt, so kann man es dann in dieser kurzen Beitze selbst dünsten, wodurch die vom Fleische aufgelösten Stoffe nicht verloren gehen, wie bei Beitzen, die auf die gewöhnliche Art bereitet sind.. Ohnehin kann ich mir nichts Thörichteres denken, als die Zwiebeln, wie es

---

*) Bedient man sich hiezu irdener Schüsseln, so sehe man vorzüglich darauf, daß die Glasur nicht aus einem grünen Flusse besteht; denn der scharfe Essig löst solche auf und macht dadurch den Genuß des Fleisches höchst ungesund. Die besten Geschirre hiezu sind kleine Kufen von Eichenholz mit Deckeln, die mit Schrauben versehen sind.

meistens zu geschehen pflegt, in ihrem rohen Zustande in den Essig zu legen, da sie auf solche Weise schon nach einigen Stunden einen üblen Geruch von sich geben, den sie dann natürlich auch sowohl dem Fleische als der Sauce oder Jus mittheilen.

Eine gelindere Art von Beitze versteht man unter „Marinade,“ *) in der man das Fleisch wohl nur mehrere Stunden liegen läßt. Sie besteht aus zwei Theilen feinen Oeles und einem Theile guten Essigs und Weines nebst den nöthigen Zwiebeln, feinen Kräutern, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern und ist für das sanfteste Fleisch zu empfehlen.

Um eine Abwechslung in die Zubereitung des Kalbfleisches zu bringen, das zum Braten bestimmt ist, ist eine solche Marinade sehr zu empfehlen; besser ist es aber noch, wenn man z. B. einen Nierenbraten oder Schlegel in einen Schoppen sauren Rahmes legt und die vorhin erwähnten Gewürze nebst etwas Zitronensäure und Wein dazu gibt und mehrere Stunden darin liegen läßt. Den Braten dämpft man dann langsam mit Zwiebeln und gelben Rüben (Möhren), gibt von Zeit zu Zeit eine kräftige

---

*) Unrichtig Marginade oder marginiren; das französische Wort „mariner“ heißt soviel, als den Speisen einen Geschmack von Seefischen beibringen.

Jus dazu, und ist er weich, so rührt man die Marinade darunter, passirt die Sauce durch ein Sieb und gibt sie extra zu Tische. Wer diese Sauce noch pikanter liebt, gebe noch einige reingeputzte und feingestoßene Sardellen dazu; dieß muß aber vor dem Passiren geschehen.

Um zahmem Schweinefleische den Geschmack von wildem zu geben, gebrauche man die obenbeschriebene, gekochte Beitze, nur gebe man noch etwas Steinklee, etwas Münze und grüne Nußschalen dazu. In dieser Marinade läßt man hernach das Fleisch 8 Tage liegen, wo es dann völlig den Geschmack von Wildschweinefleisch haben wird.

Mit den Speise- oder Suppenkräutern muß man, da sie, wenn sie richtig angewendet, außer ihrem Wohlgeschmacke auch noch wie schon oben bemerkt, wahre Hausarzneien sind, ebenfalls sehr vorsichtig zu Werke gehen und hauptsächlich darauf sehen, daß sie in so kurzer Zeit als nur möglich gar gekocht werden, weil sie sonst ihre gute Wirkung verfehlen und statt Kraft und Wohlgeschmack nur eine gewisse Herbe und Bitterkeit zurücklassen. So geben unwissende Köche und Köchinnen das sogenannte „Bouquet" (ein Bündel von Wurzeln und Kräuter) ganz willkührlich in die Fleischbrühe, ohne dabei also weder an die Zeit — wann es nämlich beigegeben oder vielmehr wie lange es gekocht — noch an ein Verhältniß von Mischung

— wie viel von jeder Gattung — genommen werden soll, zu denken und doch hängt von Beiden die bessere oder schlechtere Brühe wesentlich ab. Man bedenke, daß die Wurzel und das Kraut des Sellerie ein flüchtiges, schwefelenthaltendes fettes Oel besitzt, das gerade den scharfen Geschmack abgibt; die Petersilien sind beißend; der Lauch salpeterartig und herb. Diese herben aber kräftigen Stoffe müssen nun durch zuckerstoffhaltige Wurzeln, wie z. B. durch Gelberüben (Möhren) unterdrückt, d. h. verlieblicht werden und das Verhältniß ist: 1 Theil Sellerie; 1 Theil Petersilie; 1 Theil Lauch und 2 Theile Gelberüben. Dieses Bouquet gebe man dann aber erst etwa eine Stunde vor Gebrauch der Fleischbrühe in den Topf und lasse es der allmähligeren Entwicklung wegen nur so langsam als möglich kochen. Wegen den oben angegebenen Eigenschaften des Sellerie darf man ihn auch, wenn er zu Salat bestimmt ist, nur härtlich sieden; denn weich wäre er im höchsten Grade fad und fast ungenießbar. Einen deutlichen Beweis von dem oben Gesagten liefern uns auch gehacktes Petersilienkraut und der Schnittlauch; das erstere bedarf nur kaum einer Minute auf dem Feuer zu sein; der Schnittlauch ist besser nur bloß gebrüht als gekocht, wird sogar durch's Kochen ganz geschmacklos. Auch sind alle Spei-

sen, an die man gehacktes Petersilien- oder Selleriekraut gethan hat und die wieder aufgewärmt werden, abschmeckend und zugleich für die Gesundheit von schlechter Wirkung.

Das Weitere über die andern Speisekräuter und Gemüse findet man in der Fortsetzung des ersten Kapitels.

Von den Salatkräutern ist der Brunnenkresse besonders erwähnenswerth, der mit etwas Lattich und Endivien, jedes Kraut einzeln für sich angemacht und zierlich angerichtet, einen gar lieblichen und gesunden Salat abgibt. Ebenso auch Lattich mit Bertram (Estragon), Gartenkresse, Portulak und Kapuzinerblumen. Die Mischung von mehr oder weniger des einen oder andern Theiles bleibt hier natürlich dem individuellen Geschmacke überlassen.

Unter den gewürzhaften Pflanzen verdient der Basilikum der meisten Beachtung. Dieß Pflänzchen soll nur in kleinster Gabe angewendet, auch wohl seines bisamähnlichen Geruches wegen, immer noch mit andern Würzen verbunden werden, um denselben zu maskiren. Er gehört auch deßhalb nur in die Hände eines geschickten Koches oder einer geschickten Köchin. Auch der Salbei ist, obgleich nicht allgemein beliebt, dennoch eine treffliche Würze für gewisse Gattungen von Fischen, die auf dem Roste gebraten werden,

wie z. B. der Aal, die Aesche und der Blaufelch. Liebt man ihn nicht blätterartig in den Fischen eingekerbt, so hacke man eine Idee davon unter Petersilien, mische beides unter zerlassene Butter mit etwas Pfeffer und Zitronensäure und überziehe die Fische damit. Beim Gebrauch des Salbeis muß man übrigens sehr vorsichtig sein und die Blätter recht rein waschen, indem oft giftige Thiere ihren Unrath darauf absetzen. Der Gebrauch des Salbeis an Hammelfleisch, wie es die Engländer besonders lieben, ist unnatürlich, weil sich dessen Geschmack durchaus nicht mit jenem des Fleisches verträgt.

Schließlich haben wir noch der Zwiebelgewächse und der Schwämme zu erwähnen.

Die gewöhnliche Zwiebel ist, wie allgemein bekannt, die Hauptwürze zur Bereitung vollschmeckender Fleischsäfte (Jus) und Fleischsaucen aller Art. Im angebrätelten Zustande ist sie etwas bitter, weßhalb man auch immer noch zuckerstoffhaltige Wurzeln hinzugeben muß. Für Liebhaber wird sie besonders angenehm, wenn man sie ganz, aber geschält, im Ofen bratet und sie dann mit frischer Butter verspeist. Für Nichtliebhaber wird ihr Genuß erträglicher, wenn man eine beliebige Parthie recht fein schneidet, in frischer und klar gemachter Butter weich dünstet, sie durch ein feines Sieb streicht und unter das jeweilige

Gericht mischet. Rädchen- oder blätterartig geschnitten und in Butter gedünstet, dann mit etwas Salz und Kümmel gewürzt, werden sie von Liebhabern auch als ein Zugemüse gegessen.

Der Knoblauch soll seines zu scharfen Geruches wegen nur sparsam angewendet werden. Für Hammel- und Schweinefleisch paßt er am besten. Sehr gut thut man, wenn man den Saft durchs Reiben an einer Brodkruste von der Fiber zu gewinnen sucht, wodurch das für sich und andere so lästige und ekelhafte Aufstoßen vermieden wird. Eine solche Brodrinde unter Endiviensalat ist von guter Wirkung. Braucht man ihn zu Tunken, so reibe man ein kleines Stückchen in dem Geschirre, worin sie bereitet wird. In der Provence und in Italien macht man aus Knoblauch, Olivenöl, Salz und Eierdotter eine Art Salbe, „Ayoli" genannt, die man als Würze zu Fischen und Muscheln gebraucht, sie wirkt aber sehr betäubend. Auch reiben die Italiener geröstete und noch heiße Brodschnitten mit Knoblauch, begießen sie mit Olivenöl, salzen sie und genießen sie zum Frühstück.

Der Rockambol, auch eine Art Knoblauchs, aber weniger stinkend, kann zu Pasteten aller Art verwendet werden.

Die Schalotte, eine herrliche und viel feinere Zwiebel als die vorige, ist beinahe zu

allen Fleischgattungen zu brauchen, besonders aber zu feinen und pikanten Tunken.

Unter den Schwämmen behauptet die Trüffel, der Diamant für die Küche und die Zierde festlicher Tafeln, den ersten Rang. Der Geschmack der Trüffel ist durch keine andere Würze zu ersetzen. Im frischen Zustande ist ihr Geruch bisamartig und duftend, späterhin aber fast urinös. Man findet sie ½ bis 1 Fuß tief in fetter Dammerde. Es gibt Trüffel von verschiedenen Farben; die besten sind von außen und innen schwarz, wie z. B. die in Frankreich in der Gegend von Perigon wachsenden. Die Trüffel braucht zu ihrer völligen Entwicklung ungefähr ein Jahr und reifet, wie die Kartoffeln, gewöhnlich gegen den Herbst hin. Was sie, als Würze betrachtet, in Saucen, Pasteten, Füllungen u. s. w. leistet, ist wohl Jedermann hinlänglich bekannt. Außer ihres Aromas sind sie auch zugleich noch sehr nahrhaft, aber erhitzend und schwer zu verdauen. In gutem Fettstoffe gekocht werden sie verdaulicher; auch müssen sie recht reif, dabei aber doch nicht überzeitig sein, wenn sie gut schmecken sollen. Angefaulte muß man wegwerfen, sollte auch noch etwas daran zu finden sein. In jenen Häusern, wo man die Kosten nicht scheut, pflegt man die Trüffel gewöhnlich in ganz gutem Burgunder und Bordeaux, auch wohl in Champagner zu kochen; dazu gebe man aber alsdann

nur sehr sparsam Gewürze, damit ihr feiner Geruch nicht durch andere Ingredienzien überkleidet wird, wie z. B. ein Bündel Petersilien, einige Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, etwas Thimian, mische hernach den Wein, der mit kräftiger Fleischbrühe und dem nöthigen Salz vermischt worden, dazu, decke das Geschirr gut zu und lasse diese Brühe davon langsam einsaugen. Eine andere vorzügliche, aber etwas schwierigere Bereitungsart ist diese: Man überstaube die wohlduftenden Trüffel mit fein gesiebtem Salze, wickle sie einzeln in mehrere Papiere, die vorerst mit dünnen, fetten Speckschnitten belegt worden sind, befeuchte die Außenseite des Papiers mit Wasser und lege sie dann wie die Kartoffeln in heiße Asche. Wenn sie gar sind, nehme man das Papier davon, putze die Trüffel rein ab und richte sie in eine Serviette an.

Bei diesem Verfahren muß man aber sehr vorsichtig zu Werke gehen und ich halte es in dieser Beziehung mit jenem Koche, der dem Kardinal Dubois zur Antwort gab: Ne croyez pas qu 'il soit si facile de faire cuir une truffe sous la cendre (Man soll ja nicht glauben, daß es etwas so Leichtes sei, Trüffel in der Asche zu braten). Gewöhnlich gibt man frische Butter zu solch zubereiteten Trüffeln und servirt sie gleich nach der Suppe. In Italien hobelt man die Trüffel im rohen Zustande

recht fein, gießt Oel, Zitronensäure, Salz und Pfeffer darüber und bestreut sie mit etwas Parmesankäs; auf solche Art sind sie am unverdaulichsten.

Nächst der Trüffel ist der Champignon der geachtetste unter allen eßbaren Schwämmen. Er leistet als Würze und zugleich als Einfassung die trefflichsten Dienste für die Küche, nur muß er in seiner ersten Jugend, wo der Hut noch an das Stämmchen geschlossen ist, gebraucht werden. Sind sie einmal aufgeschlossen und alt, so taugen sie nicht mehr viel, sind im Gegentheil der Gesundheit nachtheilig und riechen widrig. Wenn sie geputzt oder vielmehr geschält sind,*) so dünste man sie in frischer Butter recht schnell, mische dann etwas fein gehackte Petersilien und Zitronensäure darunter und verspeise sie so schnell als möglich, Das Abgeschälte der Champignons leistet in weißen Tunken sogar noch treffliche Dienste.

Ein weniger schöner, aber dennoch vortrefflicher Schwamm ist die Morchel, die ebenso benützt und gekocht wird wie der Champignon. Im frischen Zustande geben sie während dem Dünsten viel Wasser von sich; dieses muß bis auf den letzten Tropfen mit den Schwämmen

---

*) Während des Schälens lege man sie in ein mit etwas Essig (besser noch mit Zitronensäure) gemischtes Wasser, damit sie schön weiß bleiben.

eingedünstet werden; hernach hebt man sie vom Feuer hinweg, und rührt noch ein Stück frischer Butter und gehackte Petersilien darunter. Auf solche Weise geben sie auch ein selbstständiges Gericht ab oder dienen als Einfassung zu Fleisch in weißen Tunken.

Getrocknet, d. h. gedörrt, haben alle diese hier erwähnten Schwämme weniger, ja fast gar keinen Werth.

Andere brauchbare, aber weniger geachtete Schwämme sind: der Pfifferling, der Reizger, der Kaiserling, der Blätterschwamm, der Schneepilz, die Hirschzunge, der Stachel- und der Korallenschwamm, die man gerade so zubereitet, wie den Champignon und die Morcheln.

Fortsetzung des ersten Kapitels.

Vom Sieden, Dünsten, Braten, Rösten, Backen, Einsalzen und Räuchern, oder von den verschiedenen Arten die Speisen zuzubereiten.

Die verschiedenen Bereitungsarten der Speisen dienen dazu, um theils dem Menschen eine mannigfaltigere Abwechslung ein und desselben Nahrungsmittels darbieten zu können, theils um den Nahrungsmitteln ihren ursprünglichen fleisch- oder pflanzenartigen Charakter zu be-

nehmen und daraus ein Mittelding zu machen, das sowohl für den Geschmack als für die Kauwerkzeuge und Verdauungsorgane zuträglich ist.

Diese verschiedenen Bereitungsarten zerfallen in das Sieden (Kochen), Dünsten, Braten, Rösten, Backen, Einsalzen und Räuchern.

Unter „Sieden" versteht man einen Gegenstand in einer hinlänglichen Menge kochenden Wassers oder in einer andern Flüssigkeit weich machen. Hiezu rechnen wir das Sieden der etwa einer solchen Bereitungsart unterliegenden Gemüse, des Ochsenfleisches u. s. w. — Wie Vieles auf diese Bereitungsart ankömmt, obwohl sie von Vielen als ein gleichgültiger, minder beachtenswerther Gegenstand angesehen wird, möge Nachfolgendes zeigen.

Es liegt, wie schon mehrmals erwähnt, im Geiste der Kochkunst, alle Nahrungsmittel, wo immer möglich, naturgemäß zuzubereiten und dieser Grundsatz muß hauptsächlich beim Sieden (Blanchiren) der Gemüse beobachtet werden. Man soll daher ein von Natur aus grünes Gemüse, wie Spinat, Wirsing, Sprossenkohl und hauptsächlich den Winterkohl*) (Sauerampfer und Löwenzahn ausgenommen), dann auch wiederum andere, wie die grünen Bohnen, den Spargel u. s. w.

*) alle Blattgemüse.

nicht gelb, sondern grün und so von Natur aus gelbe, wie Endivien, auch nicht weiß, sondern gelb sieden (die Natur selbst gibt uns den sichersten Weg an); ja wir sollen sogar solchen Gemüsen noch fast eine schönere grüne Farbe geben, als sie sie schon von Natur aus haben und dieß kann nur durch eine dem Gemüse gegenüber außer allem Verhältniß stehenden Menge Wassers, sowie durch schnelles Sieden allein erlangt werden. Man verfährt dabei auf folgende Weise:

Man bringe, wenn auch nur für einen geringen Theil Gemüses, recht vieles Wasser in's Sieden, und ist indessen das Feuer etwas schwächer geworden, so mache man es noch einmal recht stark und warte ab, bis das Wasser wieder sprudelt und dann erst lege man das geschnittene (wenn das Gemüse diese Vorrichtung erfordert) und so viel als möglich von allem kalten Wasser befreite Gemüse hinein, gebe das nöthige Salz hinzu und lasse es aufgedeckt (denn zugedeckt erzeugt die Hitze Dampf und dieser verändert die Farbe), so schnell als immer möglich weich kochen, gieße es hernach ab und überschütte es schnell mit kaltem Wasser, bis sich keine Wärme und Dampf mehr wahrnehmen läßt. Will man Bohnen recht schön grün haben, so gebe man in das stark kochende Wasser etwas Alaun oder noch besser Natron; oder man brühe reine buchene

Asche ab, lasse diese zu Boden sitzen, seihe das klar gewordene Wasser durch ein reines Tuch, bringe es auf dem Feuer wieder in's Kochen und blanchire darin die Bohnen. Auf solche Weise erhält sich die Farbe, wenn man bei ihrem Garkochen selbst Zitronensäure dazu gebraucht.*) Beim Winterkohl hauptsächlich soll das eine oder andere dieser Mittel angewandt werden, da dieser, wenn er nicht hübsch grün gesotten ist, ein unerträgliches Gemüse abgibt, zumal eine schlechte Behandlung seine blähenden Eigenschaften nur noch mehr erhöhen würde.

Beim Kochen des Spargels, dessen feine und flüchtigen Salze nur leider den wenigsten sich mit dem Kochfache Befassenden bekannt sind, verfehlt man sich noch am meisten, namentlich wenn er für solche Menschen bestimmt ist, die ihn als Kur genießen, obwohl im eigentlichen Sinn alle Nahrung als eine Kur betrachtet werden sollte. Wie oft werden diesem wunderwirkenden Gemüse durch stundenlanges Auslaugen im Wasser seine wohlthätigen Bestand-

---

*) In uralten Zeiten nahm man schon bei solchen Gemüsen und namentlich beim Kochen der Hülsenfrüchte, der Kastanien, des geräucherten Fleisches, der Stockfische u. s. w. seine Zuflucht zu Salpeter, statt dessen man nun heutigen Tages gereinigte Potasche gebraucht.

theile entzogen! Man waſche ihn daher, ſelbſt wenn er bei regneriſcher Witterung geſtochen worden iſt, wo ſich gewöhnlich zwiſchen den zarten Blättchen viel feiner Sand angeſetzt hat, geſchwinde aus dem Waſſer und behandle ihn in Bezug des Siedens wie oben gezeigt, aber nur ja nicht weich, ſondern etwas härtlich und natürlich auch bloß in einem geſalzenen Waſſer.

Die beſte Methode, den Spargel zu ſieden iſt, obgleich er an Farbe ſehr einbüßt, wenn man ihn, wie die Kartoffeln, in einer Dampfmaſchine kocht.*)

Das ſogenannte Blanchiren oder Abſieden der Gemüſe iſt übrigens in vielen Fällen ein höchſt unnützer, ein alle Nahrhaftigkeit beraubender Gebrauch. Dieß betreffe zunächſt die Spinatpflanze, die — obgleich ich ſie vorhin unter die ſchön grün zu ſiedenden Gemüſe rechnete, — ihrer etwas leicht ab-

---

*) Die Grundſtoffe der Spargel ſind: Schwefel und Phosphor. Es gibt drei Arten: der weiße Spargel iſt der früheſte, hat aber am wenigſten Geſchmack. Der blaue iſt dick und liefert zweimal mehr Nahrung als der weiße. Der grüne iſt mehr lang als dick und kann faſt ganz gegeſſen werden, iſt auch ſehr ſchmackhaft. Die weißen, die im Winter in Miſtbeeten gezogen werden, haben nur einigen Werth in Bezug der Jahreszeit.

Mörtchen Eigenschaften nennt, kennen, erkennt bekanntlich, weniger leicht, als sie in Bildern erblicken. Es sind daher auch die Bilder in ihrer ersten Jugend und dem Alter, worin sie sich befinden, wo sie noch nicht lesen können, jenen, die gelesen, die Bücher, und können sie darum den Bildern nicht vorgezogen werden, so wie Bücher, so sind sie doch gewissermaßen Surrogate, und sind sie nicht, so sollen sie es werden. Wie viele Bücher gibt es, die nicht gelesen werden, weil sie nicht gut sind, und solche, welche nicht schlecht sind, aber doch gelesen werden, sind nicht selten, und verunstalten und verunreinigen den Geist, wie jene, welche Canaillerien zu Tage fördern, sowie auch der Canaille selbst ansteckt, gegen den Geist des Guten nun die edel, auch in ihrer geringsten Größe, sind,*) ist, in den heutigen Zeitläuften, die durch den sogenannten Bildungstrieb entstanden sind, die Sache, daß

*) Optisch mit Brennerscheiben und Sammellinse gemischt, oder Optisch mit Mechanik, um einen Sinn durch den andern, gehen, auf telescopische Weise gesehen, hören, mikroskopische Gemälde ab.

Menschen von so wohlthätiger Wirkung sind, eben so wenig bezweckt wird, als wenn man, gleichnißweise gesprochen, die erste Fleischbrühe wegschütten und den Topf mit anderm Wasser von neuem wieder auffüllen würde. Bei dieser Gelegenheit möchte ich daher die Worte jenes Dichters: „Verbinde das Nützliche mit dem Angenehmen," d. h. verbinde das Ernährende (Nützliche) mit dem Gefälligen — Reitzenden (Zierde) auch auf die Kochkunst und zwar sowohl auf die Vorrichtungen, als auf die Art und Weise des Hin- oder Anrichtens, beziehen.

Es soll nun deßhalb auch dem Fleische keiner seiner Bestandtheile unnützerweise entzogen werden, wie dieß oft durch das sogenannte Steifmachen (eine gelindere Art Blanchirens) geschieht,*) obgleich hier die dadurch verloren gegangenen Stoffe wieder leichter zu ersetzen sind, als bei den Gemüsen. Hier noch jener Mißgriffe zu erwähnen, Fische und anderes Fleisch stundenlange in kaltes Wasser zu legen,

---

*) Allein auch hier gilt das Sprüchwort: „Keine Regel ohne Ausnahme;" denn es gibt Fälle, wo es geschehen muß, wie z. B. bei Kalbsbrust, die zu Frikasse bestimmt ist, dann bei Kalbsmilchen, Kalbsgehirn u. s. w., indem diese ohne langes Auswässern und Blanchiren weder schön vorgerichtet noch gut zubereitet werden könnten.

finde ich um so weniger am Platze, da ich dieß meinen Lesern und Leserinnen nicht zutraue; nur daran will ich noch erinnern, daß das Fleisch nicht einmal gewaschen, sondern bloß mit einem reinen, feuchten Tuche abgeputzt werden soll.

Wenn ich oben bemerkt habe, daß es nicht gleichgültig sei, ob man die Gemüse mit kaltem oder heißem Wasser aufs Feuer bringe, so ist diese Maxime beim Sieden des Fleisches noch um so mehr hervorzuheben; denn gewöhnlich muß hiebei ein doppelter Zweck erreicht werden, nämlich beide Theile, Brühe und Fleisch, benützen zu können. Das Einbringen des Fleisches in siedendes Wasser ist das für die Zubereitung des Fleischstückes das beste, aber für die Beschaffenheit der Fleischbrühe ungünstigste Verfahren. Auf solche Weise, nämlich durch das Einbringen des Fleischstückes in das siedende Wasser, gerinnt sogleich von der Oberfläche abwärts der Eiweißstoff,*) der in diesem Zustand eine Sperre bildet, die dem außerhalb befindlichen Wasser nicht mehr gestattet, in das Innere des Fleischstückes zu gelangen, aber die Temperatur pflanzt sich allmälig bis zum Innern fort und bewirkt dort

*) Der Schaum der Fleischbrühe ist Eiweißstoff und dieser ist der Hauptbestandtheil allen Blutes.

die Ueberführung des rohen Fleisches in den Zustand des gekochten oder gebratenen Fleisches. Das Fleisch bleibt saftig und so schmackhaft, als es beim Braten nur werden kann, denn der größte Theil der schmeckenden Bestandtheile des Fleischstückes bleibt unter diesen Umständen im Fleische. Das Fleisch verliert auf solche Weise nicht so viel von seinen nährenden Bestandtheilen, weßhalb es auch nur kaum bemerkbar schäumt, woher denn auch die Brühe weißlich trüb und unschmackhaft wird und dieß rührt eben daher, weil noch viel Eiweißstoff sich darin befindet. In vielen Fällen ist man aber genöthiget, das Fleisch gleich in siedendes Wasser zu bringen und es sollte dennoch eine gute Fleischbrühe abgeben. In solcher Lage darf man nur ein oder mehrere Gläser kalten Wassers, sowie von Zeit zu Zeit etwas Salz beigeben, so wird dieß den Schaum befördern und die Brühe klar machen.

Wird dagegen das Fleischstück gleich von Anfang in kaltes Wasser gelegt und dieß nur ganz allmälig zum Sieden gebracht, so tritt vom ersten Augenblicke an ein Austausch der in dem Fleischstück enthaltenen Fleischflüssigkeit und des außerhalb befindlichen Wassers ein. Die löslichen und schmeckenden Bestandtheile des Fleisches treten an das Wasser; dieses gelangt in das Innere des Fleischstückes und laugt es mehr oder weniger stark aus. Das Fleisch ver-

liert, die Brühe gewinnt an wohlschmeckenden Bestandtheilen; durch das Austreten des Eiweißstoffes (Schaum) verliert vorzüglich die Oberfläche des Fleischstückes ihre kurze Beschaffenheit, sie wird zähe und hart, die Brühe klar, kräftig und wohlschmeckend. (Das Weitere im II. Theile über die Fleischbrühe.)

„Dünsten" heißt, ein derbes Stück Fleisch in irgend einem Fettstoffe oder einer Brühe, die gewöhnlich mit Wurzelwerk und Gewürzen versehen ist, wohl verschlossen auf schwachem Feuer weich machen.*) Es ist diese Bereitungsart bereits unter allen Arten von Speisegarkochungen eine der wichtigsten Verrichtungen des Koches oder der Köchin, da sie ihnen, um mich so auszudrücken, durch die Gewinnung der Brühe, der Jus u. s. w. mit Rath und That an die Hand geht; sie ist die Grundlage zu kräftigen und wohlschmeckenden Tunken.

Das Dünsten kann auf zweierlei Art geschehen: Einmal nämlich, wenn man das Fleisch nur bis zu seinem sich saftig zeigenden Erweichen gar macht, wozu nur junges Fleisch, wie z. B. Hühner oder Kalbfleisch geeignet ist; und zum andern, wenn man das Dünsten meh-

---

*) Die Franzosen heißen dieß mit Recht „braiser" von „braise" Gluth — auf der Gluth, also langsam, schwach kochen, dünsten.

rere Stunden, ja sogar einen Tag lang fortsetzt. Im ersten Falle hat man ungefähr das zu beobachten, was im Allgemeinen über das Sieden des Fleisches gesagt wurde. Gut ist es, wenn man Geflügel u. s. w., das zu Fricassée bestimmt ist, mit fetten Speckblättern umwickelt (bardirt); dadurch wird das Austreten der schmeckenden Bestandtheile in die Fleischbrühe und das Verdünsten des Wassers oder der Fleischbrühe, welche ein Festerwerden zur Folge hat, gehindert und die Oberfläche abwärts in der Beschaffenheit erhalten, welche sonst nur das Innere größerer Fleischstücke besitzt. Auch muß das Fleisch nebst seinen nöthigen Zuthaten (Wurzeln, Kräuter u. s. w.) enge im Geschirre liegen und nur mäßig von Zeit zu Zeit mit Fleischbrühe übergossen werden.

Bei derben und alten Fleischgattungen belegt man den Boden des Geschirres mit dünn geschnittenen Speckschnitten, thut Zwiebeln, Gelberüben und die nöthigen Gewürze dazu, wie dieß später bei den braunen Tunken noch näher erläutert werden wird, gießt einen guten, sich mit dem Fleische vertragenden Fettstoff, sowie kräftige Fleischbrühe, auch je nach der Beschaffenheit des Fleisches — Wein dazu, schließt es mit einem Deckel zu, verklebt die Fuge mit Wasserteig, damit der Dampf nicht herausdringen kann und dünstet es so lange, bis man glaubt, daß es gar sein könne. Der hiedurch

erzeugte braune Bodensatz (Fond) wird dann abgesettet und verwendet, wie später gezeigt werden wird.

Unter die zum Dünsten geeignetsten Fleischgattungen zähle ich hauptsächlich das zu einem Salmi bestimmte Geflügel, seien es nun Haselhühner, Feldhühner, Fasanen oder Schnepfen, obgleich es eigentlich seinen Ursprung übrig gebliebenen Stücken verdankt. Die Franzosen braten das Fleisch dazu am Spieße; hiedurch wird wohl das Geflügel saftiger, aber das eigentliche feine Wildaroma (Naturel-Goût) zur Tunke, die doch die Hauptrolle spielt und von der das Gelingen der Schüssel abhängt, geht gänzlich verloren, — es sei denn, daß man anderes ähnliches Geflügel zur Sauce verwenden würde; aber dieß wäre ja ein entsetzlicher Luxus, trotzdem ich es schon bei Köchen erlebt habe. Die Tunke (Sauce) eines gut gelungenen Salmi muß vom Leimstoffe (nicht vom Mehle) dickhaltig und schwarzbraun glänzend sein, weßhalb dieß Gericht auch in einigen Gegenden „Salmibrei" genannt wird.

Auch das Dünsten der Fische, die schon an und für sich vieler Zuthaten in ihr Fleisch aufzunehmen bedürftig sind, halte ich für sehr gut; nehme aber dabei die jungen, kleinen und zarten Gattungen, wie z. B. die Flußforellen, Aeschen und andere ähnliche aus. Am besten thut man beim Fischkochen, wenn man den

Sud gar nicht in's Sieden bringt, sondern das Fleisch nur durch den Dampf gar macht. Der Sud muß aber kurz und kräftig gehalten sein.

Unter Braten versteht man, ein mit gutem, aber nicht allzu vielem Fette übergossenes Stück Fleisch bei heller Flamme am Spieße oder in einem richtig geheitzten Ofen gar machen. Das Fleisch am Spieße zu braten ist allerdings die richtigste und zweckmäßigste Methode; hiezu passen aber nur junge und von Natur aus fette Fleischgattungen. Die geeignetsten sind: das Nierenstück des Ochsen, junges Wildpret, junges wildes und zahmes Geflügel, Spanferkel, das Lamm- und Hammelfleisch und nicht gar zu fettes Schweinefleisch, weniger das Kalbfleisch; dieses findet seinen besten Platz in einem guten Backofen. Will man es jedoch für den Spieß bestimmen, so muß es von einem gut genährten, fetten Kalbe sein; der Nierenbraten ist das geeignetste Stück.*) Auch kleine Vögel, wie Lerchen, Drosseln, eignen sich für den Spieß. Man bratet sie wohl auch auf dem Roste, doch ist diese Art nur im Nothfall anzuwenden, in-

---

*) Fische eignen sich auch sehr gut an den Spieß; diese müssen aber zuvor in zerlassener und wieder halb festgewordener Butter, sowie in verschiedenen zu ihrem Fleische passenden Kräutern und zuletzt in Papier eingewickelt werden.

dem man Butter und selbst den Braten fast verliert. Ueberdieß erhält das Gebratene durch das abfließende Fett einen unangenehmen Geschmack, der nicht vermieden werden kann.

Die allgemeine Regel über die Beschaffenheit des Fleisches, sei es zum Sieden, Dünsten oder Braten bestimmt, ist: „daß es gut genährt, lange abgelegen und vor dem Gebrauche mürbe geklopft worden sei; denn alles frisch geschlachtete Fleisch taugt zu keiner Bereitungsart.“ *) — Durch das Abliegen vergährt der im Fleische befindliche Eiweißstoff und durch das Klopfen oder Schlagen werden die Fibern geschmeidiger gemacht. Außer den schon oben bei der Beitze angegebenen Aufbewahrungsmethoden des Fleisches bediene man sich des zum Braten bestimmten Fleisches auch noch folgender: man wickle es, wenn es von seinen Knochen befreit ist, in ein reines Tuch und grabe es an einem Orte, am liebsten in einem Garten, wohin weder Hunde noch andere Thiere kommen, in die Erde ein. — Sehr getäuscht ist man, wenn man glaubt, daß Gänse, Hasen und anderes Wildpret durch tagelanges Ausfrieren mürber und

---

*) Wenn man es aber sofort an das Feuer bringt, ehe es noch seine natürliche Leibeswärme verloren hat, so ist es dennoch so zart und weich, wie lange abgelegenes.

zum Braten tauglicher werde; das Fleisch verliert im Gegentheile dadurch unendlich an seinem Werthe, indem durch das Aufthauen die besten Säfte verloren gehen; denn das auslaufende rothe Wasser ist gerade der beste Fleischsaft.

Außerdem hat man beim Braten noch zu beobachten: 1) ein richtiges, überall gleiches, aber bald mehr, bald weniger rasches Feuer; 2) den zur Qualität des Fleisches geeigneten Fettstoff zum Begießen, und endlich 3) das Salzen zur rechten Zeit.

Beim Braten des Fleisches hat man hauptsächlich von Anfang an auf ein starkes Feuer zu sehen, damit sich gleich auf der Oberfläche des Fleischstückes eine sperre Kruste bilde. Später feure man etwas weniger, gegen das Ende aber wieder um so stärker. Wie also schon gesagt, dient das anfänglich schnelle Feuer zur Bildung einer krustigen Hülle, damit die löslichen und nährenden Bestandtheile am Austreten gehindert werden und sich nicht verdünsten können. Das später schwächere Feuer dient zur leichtern Entwicklung der innern Säfte und das am Ende wieder raschere Feuer endlich zur Erhaltung und Vollendung des krustigen Ueberzuges. Sehr wohl thut man auch, wenn man das rohe Fleischstück, insbesondere aber Ge-

flügel, vor dem Braten in dünn, aber breit geschnittenen, fetten Speck einwickelt.

Das in gewöhnlichen Herdöfen gebratene Fleisch, so verbreitet und allgemein auch diese Methode ist, ist am wenigsten zu empfehlen, da es, wenn die Gleichheit des Feuers nicht mit großer Sorgfalt und Aufmerksamkeit erhalten wird, gerne austrocknet, einen widrigen Geschmack bekömmt und folglich weder eine gute Jus, noch einen guten Braten liefert.

Besser noch als das Braten im Ofen ist das Braten in eigens dazu gefertigten, gegossenen Groppen (Kacheln) mit hohen, schließenden Randdeckeln von geschlagenem Eisenbleche, worin man mit darunter und darauf gelegten Kohlen immer noch besser bratet, als in der Bratröhre, weil man das Feuer sicherer leiten kann. Auch haben sie den Vorzug, daß sie wenig Platz erfordern, von langer Dauer sind, und keinen besondern Holzaufwand brauchen, indem man zur Bereitung eines solchen Bratens nur wenig Kohlen nöthig hat. Bei dieser Art zu braten muß man hauptsächlich darauf sehen, daß die Hitze von oben immer einige Grade stärker als von unten ist, weil sonst der Braten dem Anbrennen leicht ausgesetzt ist und der von ihm aufsteigende Dampf nicht durch die Hitze verzehrt wird und wieder auf den Braten zurückfällt, was man möglichst vermeiden muß.

Was den Fettstoff zum Begießen des Bra-

tens betrifft, um vor seinem Austrocknen zu schützen, so ist immer das eigene, vom Braten selbst, das Beste, denn jeder andere fremdartige Fettstoff gibt ihm, sogar bei der spärlichsten Anwendung, einen seltsamen Nebengeschmack. Ist man jedoch gezwungen, sich eines andern Fettes zu bedienen, so rathe ich gute frische Butter oder ganz feines Oel. Das Salzen des gebratenen Fleisches endlich soll erst unmittelbar vor dem zu Tischebringen und ja nicht in seinem rohen Zustande oder sogar während der Bereitung geschehen; denn das Salz ist ein Hauptmittel, alle innern festen und flüssigen Bestandtheile des Fleisches schneller zur Auflösung zu bringen, wodurch sich dann nicht nur keine Kruste bilden würde, sondern es würde vielmehr dem Fleische eine Anzahl von Stoffen entzogen werden, die zu seiner Beschaffenheit nothwendig sind und damit im Verhältniß zu diesem Verluste von seiner Ernährungsfähigkeit verlieren. Man halte also bis zur Anrichtzeit ein trockenes, fein gestoßenes und gesiebtes Salz in Bereitschaft, womit man hernach den Braten auf allen Seiten bestreut.

Das Rösten steht mit dem Braten am Spieße in nächster Verwandtschaft und die bekannten Beefsteaks geben ein ziemliches Surrogat des englischen Rinderbratens. Für Lamm- und Hammelfleisch, Fischschnitten und namentlich für den Aal, die Aesche und Felchen im Boden-

und mehreren Schweizerſee'n iſt der Roſt ein willkommener Platz. Ochſenfleiſch-Schnitten (Beefſteaks), in der Pfanne gebraten und als ſolche zu Tiſche gegeben, haben keinen Werth.

Beim Röſten hat man die nämlichen Regeln zu beobachten, wie beim Braten am Spieße und dieß ſowohl in Bezug der Gluth (Feurung) wie des Fettſtoffes; feines Oel iſt alſo auch hier vorzuziehen, weil dieß eine viel härtere Kruſte bildet, die die Verdünſtung und das Austreten des Saftes mehr verhindert als jedes andere Fett.

Eine Ausnahme in Bezug der Gluth erleiden jedoch die ſchon halb gar gekochten und panirten Gerichte, die blos eines ſehr mäßigen Feuers bedürfen, um theils das auf der Oberfläche liegende Brod nicht zu verbrennen, theils um ſie ihres überflüſſigen Fettes allmählig zu entledigen, ohne dabei den innern ſaftreichen Theilen des Fleiſches zu ſchaden.

Unter „Backen" verſteht man entweder eine aus verſchiedenen Stoffen beſtehende flüſſige, bisweilen auch feſte Maſſe in geſchloſſener Hitze, in einen leichten, lockern und kruſtigen Körper verwandeln oder auch einen Gegenſtand in heißem Fette gar kochen, wie gebratene Hühner u. ſ. w. Der Backwerke gibt es zweierlei Gattungen: gegohrene und ungegohrene. Die gegohrenen verlangen weit mehr Beobachtung und ein viel genaueres Verfahren, über-

haupt einen viel sichern Takt, als die ungegohrenen. Sollen sie recht gut gelingen, so ist abgewässerte, kräftige, wenig Bitterstoff enthaltende Hefe, feines, gesiebtes und getrocknetes Mehl, so wie frische und von aller Säure befreite Butter die Hauptbedingung.

Die ungegohrenen Gebäcke dagegen verlangen einen trocknen, recht fein gesiebten Zucker und ebenfalls getrocknetes und gesiebtes Mehl und frische Eier. Sie erfordern gewöhnlich ein strenges Rühren zur bessern Verbindung des Zuckers mit den Eiern; bei dieser Bearbeitung wird nämlich der Luft freier Eintritt verschafft, ohne welche kein Backwerk, sogar nicht einmal gewöhnliches Brod gelingen kann. Diese Gebäcke würzt man gewöhnlich mit Orangen- und Zitronenschalen, mit Vanille, Zimmt und ähnlichen Gewürzen. Eine zu große und verschiedene Mengung von Gewürzen ist der Gesundheit der Menschen höchst nachtheilig, indem sie die Sinne verwirren, dem Menschen bei vielem Genusse gleichsam ein ängstigendes Gefühl verursachen und den Magen wie die Zähne verderben.

Das Gelingen der im Fettstoff abzubackenden Gerichte hängt von zweierlei Dingen ab, die man genau beobachten muß, nämlich 1) von der Wahl des Fettes und 2) von dem gehörigen Grade seiner Erhitzung.

Das beste Fett ist ebenfalls unstreitig reines und feines Olivenöl, oder auch frische und klare Butter. Das Oel wird dreimal heißer, als die Butter und eignet sich daher ebenfalls wieder am besten zu dieser Verrichtung, indem es eine krustigere Oberfläche und viel mehr Wohlgeschmack bewirkt als jede andere Fettart. In Deutschland verwendet man zu diesem Behufe Rind- oder Schweinsfett, welch beide Sorten, wenn sie mit einander gemischt und nicht zu alt sind, sich wohl auch gut dazu eignen. Die Franzosen bedienen sich mehrerer gemischten Arten Fettes, wie z. B. des vom Spicken abgehenden Speckes, alten Nierenfettes, des Fettes der Fleischbrühe, wobei das Abgebackene nie vollkommen gelingt und immer einen höchst widrigen Geschmack hat. Solches Fett ist nicht mehr kräftig genug und kann nicht mehr so erhitzt werden, wie ein anderes gutes, indem es schwarz ist, bevor es den gehörigen Grad von Hitze erlangt hat. Auf solche Weise lösen sich dann die von Innen sich entwickelnden, nährenden und wohlschmeckenden Säfte auf, dringen aus der künstlich bereiteten Kruste heraus und erweichen diese, wodurch dann der ganze Zweck verfehlt ist.

Rohes Fleisch, wie z. B. Fische und Hühner, überziehe man zuerst mit Mehl, dann mit zerklepperten Eiern und zuletzt mit feinen Brosamen (Reibbrod), was man mit dem Ausdrucke

„paniren" bezeichnet. Bei Gerichten, die auf dem Roste gebraten werden, nimmt man aber statt der Eier, Butter, die man zerläßt und dann aber wieder etwas fest werden läßt, damit sie sich lieber an den Gegenstand anhängt.

Viele, besonders die französischen Köche, lassen das Mehl, wenn sie das Reibbrod anwenden, weg, welches Verfahren aber gänzlich zu verwerfen ist, denn gerade hiedurch nur erhält sich die Kruste des zum Abbacken bestimmten Gegenstandes.

Gut und vollkommen gelungene, abgebackene Gerichte, werden von vielen Menschen sehr willkommen aufgenommen, da sie, wenn sie aus der Hand eines geschickten Koches kommen, sowohl ihres trefflichen Geschmackes als ihres schönen Ansehens wegen einer jeden Tafel sehr gut anstehen. Auch geben sie einem geistreichen Koche in unvorhergesehenen Fällen tausend Mittel an die Hand, um sich aus Verlegenheit zu helfen, indem man viele Sachen, die schon einmal bei Tische waren, dazu verwenden kann und die auf solche Weise der Form und des Gehaltes nach einer zahllosen Abwechslung unterliegen.

Unter Einsalzen und Räuchern versteht man gewisse dazu taugliche Fleischgattungen, mittelst einer hinreichenden Menge Kochsalzes und Salpeters zu würzen und sie in einem trockenen Zustande vor jedem schäd-

lichen Einflusse geschützt, kürzere oder längere Zeit aufzubewahren.

Bei diesem Verfahren kommt es sehr viel auf die Beschaffenheit der Produkte, des Klimas, insbesondere aber auf die Beschaffenheit des Salzes an. Deßwegen glänzen die westphälischen Schinken, das Hamburger Pöckelfleisch, die pommerschen Gänsebrüste, die salzburger Zungen, die geräucherten Heringe als einzige uns unerreichbare Muster.

Das Einsalzen geschieht also je nach der Oertlichkeit, der Beschaffenheit des Fleisches und der Würzen auf ungemein viele und verschiedene Arten. So salzen die Westphalen z. B. ihre Schinken mit lauter reinem Salpeter und thun sie während acht Tagen in die Presse; dann legen sie sie Einen Tag in mit Wachholderbeeren gewürzten Weingeist, trocknen sie und hängen sie in Wachholderrauch. Die Bayonner legen sie in ihrem Zustande Einen Tag über in die Presse und reiben sie, hernach mit Salz und Salpeter ein. Sodann bereiten sie eine Lacke aus Wasser, Weinhefe, zehn Theilen Salz und einem Theile Salpeter und würzen sie mit Lorbeerblättern, Wachholderbeeren, Thimian, Salbei und Koriander. Ist nun die Flüssigkeit von dem Gewürze recht durchdrungen, so gießen sie die helle Lacke in eine Kufe und legen die Schinken 14 Tage bis 3 Wochen lang hinein. Nachher trocknet und räuchert man sie wie ge-

wöhnlich und wenn sie aus dem Rauche genommen werden, so bestreicht man sie mit Weinhefe und bewahrt sie in reiner und trockener Asche auf. Die Engländer bereiten eine Lacke aus 40 Maaß Wasser, 4 Pfd. Salz, 1 1/2 Pfd. Zucker und 4 Loth Salpeter, kochen sie und legen ihr Fleisch, wenn die Lacke erkaltet ist, 14 Tage lang hinein. (Bekannt ist, daß Zucker das schnelle Rothwerden des Fleisches begünstiget.)

Im Allgemeinen achte man übrigens beim Einsalzen auf folgende Punkte: daß erstens das hiezu bestimmte Fleisch von einem völlig gesunden Thiere und mit weder zu viel noch zu wenig Fett durchwachsen ist; denn mageres Fleisch wird zu sehr vom Salze verzehrt, trocknet beim Räuchern gerne aus und geht viel lieber in Fäulniß über als das fette; und zweitens, daß man immer nur das reinste Salz und so wenig Salpeter nehme als nur möglich; denn zu viel Salz macht das Fleisch hart und sperre, und zu viel Salpeter macht es wohl roth aber abschmeckend und mit der Länge der Zeit sogar ungenießbar. Das spanische Salz ist unstreitig das beste; es enthält etwas Salpeter, dessen man dann gänzlich entbehren kann.

Das richtigste Verhältniß ist auf 16—18 Pfd. Fleisches 1 1/2 Pfd. Salz,

das mit einem Loth Salpeter gemischt ist.

Will man das Fleisch nun einsalzen, so knöchelt man es, wenn man es zuvor von allem Blute befreit hat, sorgfältig aus, damit es sich besser zusammen legt, reibt es dann mit obigem Salze ein, legt es in eine mit einem Schraubendeckel versehene Kufe ein, streut das übrige Salz schichtenweise darüber und schraubt den Deckel fest zu. Ist die Kufe oder das Faß mit keinem solchen Deckel versehen, so lege man reine passende Brettchen darauf und beschwere sie mit Gewichtsteinen. Nach einigen Tagen wird das Fleisch so viel Lacke haben, daß sie bis zur Hälfte des Fleisches hingeht; sollte dieß aber nicht sein, so mache man aus 2 Maaß Brunnenwasser und 1 Pfd. Salz eine Lacke und gieße sie über das Fleisch her und bedecke es wieder wie zuvor.

Die Anwendung verschiedener Gewürze und aromatischer Kräuter ist, besonders wenn man das Fleisch längere Zeit aufbewahren will, nicht anzurathen, da sie dem Fleische einen widrig-bitteren Geschmack mittheilen, ja es sogar zerstören und wie der Salpeter völlig ungenießbar machen. Beim Schweinefleisch etwas Knoblauch, mit Vorsicht angewendet, ist von nicht übler Wirkung.

Ist nun das Fleisch hinlänglich durchgesalzen, so hebe man es aus der Lacke heraus,

reibe es sorgfältig mit Kleie ab, damit es trocken wird, und hülle es, um es gegen den unmittelbaren Andrang des Rauches zu schützen, entweder in fette Ochsendärme oder bloß in Papier und Leinwand ein, welche Mittel die ätherisch brenzelicht ölichten Theile des Rauches einsaugen, ohne sie in's Fleisch dringen zu lassen. Dieses Verfahren wird um so weniger auffallend sein, wenn man bedenkt, daß man das Fleisch nicht nur deßhalb räuchert, um es gegen Fäulniß zu sichern, sondern auch um ihm einen eigenthümlichen angenehmen Geschmack zu ertheilen. Dieses erzielt man aber weniger durch die Wirkung des Rauches, als durch das Trocknen in einer erwärmten, an Lebensluft armen Luft, wodurch eben gerade das Fleisch zur Aufbewahrung geeigneter gemacht wird. Es sind daher außer den oben erwähnten Einhüllungsmitteln, auch noch trockene Luft und ein guter Luftwechsel die Hauptbedingungen einer ordentlichen Rauchkammer. Die Lebensluft befördert die Fäulniß des Fleisches, wo hingegen Stickluft und fixe Luft, welche sich beide über dem Feuer mit dem Rauche erheben, die Fäulniß verhindert. Setzt man das zu räuchernde Fleisch unmittelbar, d. h. ohne Einhüllung dem Rauche aus, so erfordert es große Vorsicht, wenn es gehörig weich, zart und schmackhaft werden soll. Eingehüllt behält es aber nicht nur das gehörige Maas von Feuchtigkeit, sondern es bekommt auch

keinen unangenehmen Rauchgeschmack zur Mitgabe. Aus diesem Grunde sind nun hauptsächlich auch, außer dem vortrefflichen Salze, die pommer'schen Gänsebrüste, die mit Papier und Leinwand umwickelt geräuchert werden, sowie die Salzburger Zungen, berühmt geworden.

Den besten Dienst leistet übrigens ein Oel einsaugender Stoff, welcher die Wärme mäßigt und die heftige Verdampfung der Feuchtigkeit hindert, nämlich die gewöhnliche Rockenkleie oder jede andere Kleie. Wenn z. B. zu rauchendes Rind- oder Ochsenfleisch dem frisch geschlachteten Vieh noch warm entnommen, sogleich in einem vorher bereiteten innigen Gemenge von 1 Theil gepulverten Salpeter und 32 Theilen Kochsalz gehörig herumgewälzt und dann überall mit so viel Kleie als irgend hängen will, bestreut und entweder unmittelbar, oder in eine einfache Lage Druckmaculatur gewickelt, in den Rauch gehängt wird, so bekommt das Fleisch ein, dem stark geräucherten Lachs oder Salm sehr ähnliches Ansehen, schmeckt sehr angenehm und hält sich Jahre lang, ohne zu verderben.

Die Mittel zum Räuchern des Fleisches sollen aus groben und von allem Unrathe gereinigten Säge- vorzüglich aus Eichenspänen, wo diese zu haben sind, bestehen, die mäßig mit dem Reisig des Wachholderbeerstrauches gemischt sind. Der Rauch muß nur lauwarm aber Tag und Nacht ununterbrochen zum Fleische dringen.

Nach dem Räuchern soll man das Fleisch noch einige Tage in den Durchzug hängen, was sowohl zur Geschmeidigkeit der Fiber, als zur längern Erhaltung sehr mithilft. Zur weitern Aufbewahrung ist eine reine und alles Lichtes beraubte Kammer am zweckmäßigsten. Um Schinken recht lange Zeit aufheben zu können, fährt man gut, wenn man die Spalten und Ritzen mit einem Teige von fein gesiebtem schwarzem Pfeffer und etwas Wasser bestreicht und sie dann an einem trockenen Orte, wo es weder warm noch feucht ist, aufhängt oder wenn man sie, was noch besser ist, nachdem sie trocken sind, mit Heu, das aber ganz trocken ist, in ein reines Weinfaß einpackt, welches man fest verwahrt und an einen kühlen Ort setzt. Statt Heu kann man auch reine durchgesiebte Asche nehmen.

Die Art, eingesalzenes und geräuchertes Fleisch zu kochen, ist ebenfalls so verschieden als das Einsalzen und hängt hauptsächlich von der glücklichen Idee des Koches oder der Köchin ab. Kocht man es im Dampf, wie die Kartoffeln, so ist es sehr wohlschmeckend und kräftig; nur muß man es in diesem Falle erst einige Stunden einwässern, weil sich im Dampfe die salzigen Theile nicht verflüchtigen können. Beim Kochen der Schinken rathe ich, nachdem man sie je nach ihrer Größe, ebenfalls kürzere oder längere Zeit eingewässert hat, sie in einen faden

aber nicht zu feuchten Brodtaig einzuſchlagen und ſie in einem richtig heißen Ofen zu backen. Die Säfte des Fleiſches und die aromatiſchen Stoffe ſchließen ſich hiedurch in daſſelbe ein, verduften nicht und werden ohne eines fremden Einfluſſes in ihrem eigenen Safte gar gemacht. Dieſe Art Schinken zu kochen iſt ein ſehr alter Gebrauch und mag wahrſcheinlich die erſte Veranlaſſung zu den Paſteten gegeben haben. Findet man übrigens dieſe Methode zu umſtändlich oder hat man oft keine Gelegenheit dazu, ſo lege man den eingewäſſerten Schinken in ſiedendes Waſſer, ſchließe das Geſchirr zu und mache ihn, ohne das Waſſer mehr kochen zu laſſen, je nach ſeiner Größe in 6—10 Stunden gar. Dieſe oder obige Methode iſt um ſo nothwendiger, indem ſich während des Einſalzens an der Außenſeite des Fleiſches eine Flüſſigkeit bildet, die faſt die Hälfte desjenigen Beſtandtheiles beträgt, der im ungeſalzenen Zuſtande die Fleiſchbrühe abgiebt; dies beweist eine in's Sieden gebrachte Salzlacke, wodurch ſich eine Menge Eiweißſtoffes als Gerinnſel abſcheidet. Es iſt hiernach verſtändlich, daß, wenn man Schinken auch noch in einer Menge Waſſers ſieden würde, wohl gar noch alle Kräfte und Säfte verloren gingen.

Zweites Kapitel.

Von Entwerfung der Speisezettel, vom Anrichten der Speisen und ihrer Beschaffenheit, wie sie zu Tische kommen sollen.

Wie der Baumeister, bevor er seinen Bau beginnt, zuerst den Plan überdenkt, das zukünftige Gebäude in Gedanken eintheilt, die Kosten berechnet und zuletzt zu Papier bringt, so soll der Koch oder die Köchin, wenn alle zur Mahlzeit erforderlichen Gegenstände herbeigeschafft sind, die vorher überdachten Speisen genau und wohl geordnet niederschreiben und darin hauptsächlich bemerken, auf welche Art diese oder jene Speise zubereitet und mit was sie garnirt (eingefaßt) werden sollen. Hiebei geht man am sichersten, sich wo immer möglich die französische Methode anzugewöhnen, da die Benennung der Speisen nach deutscher Art, den Koch leicht irre macht, wenn es heißt, dies oder jenes auf die erste, zweite oder dritte Art. Die Franzosen drücken sich viel bestimmter aus, indem sie sagen: à la française, à la bour-

geoise u. ſ. w. (auf franzöſiſche auf bürgerliche Art) wo man dann ſchon weiß, welcher Bereitung die jeweilige Speiſe unterliegt.

Eine beſtimmte Regel, wie die Speiſezettel in Bezug der Aufeinanderfolge der Speiſen gemacht werden ſollen, anzugeben, iſt eine rein unmögliche Sache, da nicht nur allein faſt jede Nation, ſondern ſogar jedes herrſchaftliche Haus ſeine Eigenheiten hierin hat.

Die Deutſchen z. B. geben nach der Suppe den Imbiß (Nebengerichte, hors d'oeuvre) worunter Paſtetchen, Riſſolen, weſtphäliſcher Schinken, geräucherter Lachs u. ſ. w. verſtanden werden; dann warmer Fiſch, Ochſenfleiſch, Gemüſe mit Beilage, die Ragoûts (Entrées); nach dieſen die Puddings oder andere Mehlſpeiſen und Soufflées; hernach Braten mit Salat, kalte Paſteten oder andere kalte Fleiſchſpeiſen; dann die Backwerke, die Crêmes oder Gelées und endlich das Deſſert.

Die Franzoſen geben ebenfalls unmittelbar nach der Suppe viele verſchiedene hors d'oeuvre; ſodann die Fiſche und hernach die großen Stücke (Relevés oder Aushebeſtücke) mit den großen Gemüſen, wie z. B. gedämpfter Kohl, Kartoffeln; dann die Entrées, Braten und Salat; als Entremets: die kleinen Gemüſe, die Backwerke, Crêmes, Gelées und Compotes.

Bei den Engländern beſteht das ganze

Essen aus 3 Trachten, wovon die Suppe, Fische, der Ochsenbraten und die Entrées die erste; der Braten, die süßen Gerichte und die Gemüse die zweite und das Dessert die dritte Tracht bilden. Zur ersten Tracht kommen außerdem noch viele kleine Gemüse, wie z. B. Zuckererbsen, grüne Bohnen ꝛc. Blumenkohl, die aber bloß im Salzwasser gekocht sind.

In Bezug der Menge von Speisen soll man bei festlichen Mahlzeiten die Vorstellung des Ueberflusses erwecken, bei häuslichen dagegen halte man sich an die goldene Mittelstraße. Eine Mahlzeit für Wenige muß daher aus wenigen gerade für sie geeigneten Speisen bestehen; eine festliche aber aus vielen, damit sich ein Jeder das ihm Beliebige auswählen kann, dabei vergesse man aber nie, dahin zu trachten, solche Speisen mit einander zu vereinigen, die ihrer Gegensätze wegen der menschlichen Natur leicht zuwider werden könnten*). Auch wähle man bei außerordentlichen Tafeln nur solche Gerichte, die man des Jahres über wenig sieht und hebe sie durch solche Produkte, die in einer andern Jahreszeit als in der man sich gerade befindet, erzeugt oder in der sie doch sehr selten sind, hervor, um dadurch die Eßlust desto

*) Um mich recht verständlich hierüber auszudrücken, wenn man, was so oft in Deutschland geschieht, z. B. zu Wildragout Gogelhopf servirt. (Siehe hierüber auch „Wahl der Suppen".)

mehr anzuregen und um den Sinn für Ordnung und die ausgesuchte Wahl des Mahles, so wie die Festlichkeit des Tages zu beweisen. So sprechen z. B. Spargeln, Zuckererbsen, grüne Bohnen und andere feine Gemüse und Früchte im Winter gewiß mehr an, als in der ihnen eigentlichen Jahreszeit, obgleich sie natürlich in dieser ungleich besser sind.

Wie nun die Speisen angerichtet, wie sie gewählt und beschaffen sein sollen, darüber merke man sich im Allgemeinen Folgendes:

Die Speisen sollen nicht zu gehäuft, sondern sehr mäßig, reinlich und kunstgerecht angerichtet sein; denn nichts erregt wohl bei Feinschmeckern und Sachkennern einen größern Abscheu als zu überladene Schüsseln. — Wo möglich richte man auch jede Speise blos auf Eine Schüssel an, servire aber neben dieser eine ihrem Aussehen nach gleichmäßig zubereitete, wie sie in den später nachfolgenden Speisezetteln neben einander zu stehen kommen werden. Für 16—18 Personen ist wohl immer noch von jeder Speise eine einzige Platte hinreichend, wenn man den guten Ton beobachten und nicht in populär gasthöfliche Gebräuche verfallen will. *) Jeden guten Anstand verletzend wäre

*) Daß hier nur von Herrschaftshäusern, nicht aber von Gasthöfen die Rede ist, wird kaum einer Erwähnung bedürfen.

es auch, alle Nebengerichte (horsd'oeuvre) der Reihe nach herum zu reichen und die Tischgenossen gleichsam zum Essen zu nöthigen, obwohl viele die üble Gewohnheit haben, wenn von Gastmählern die Rede ist, an Unmäßigkeit zu denken.*) Verständigen Menschen aber wird man sogar noch eine Wohlthat erzeigen, wenn man die Zeit so eintheilt, daß selbst ein fleißiger Esser nur etwa von zwei Nebengerichten genießen kann. Auf solche Weise wird die Ehre des Hauses gerettet, der Eindruck des Ueberflusses und der Ordnung bewirkt, ohne daß die Gesundheit leidet, oder der Verständige das ängstigende Gefühl habe, als solle er gemästet oder wohl gar erstickt werden.

Bei der Wahl der Suppen soll man sich hauptsächlich nach den bei der Mahlzeit überwiegenden Fleischgattungen richten; denn nichts ist wohl unnatürlicher, als wenn man bei einem Essen, wo besonders viele schwarze Fleischarten vorkommen und aus Gründen oft vorkommen müssen, z. B. eine Krebssuppe oder eine jede andere mehr in's angenehm häßlich übergehende Suppe vorangehen läßt, und das ist eben das, was ich schon gesagt habe, daß man dahin trachten solle, solche Speisen mit

---

*) Ein geschickter Diener soll 3 bis 4 Assietten auf einmal serviren, wo dann der Essende nach Belieben wählen kann.

einander zu vereinigen, die ihrer zu schroffen Gegensätze wegen der menschlichen Natur leicht zuwider werden könnten. Zu solchen Gerichten wähle man deßhalb eine starke, mit vielen Attributen versehene Suppe, wie etwa die falsche Schildkrötensuppe oder ein schwarzes Fleischpurée. —

Die weißen oder sogenannten Schleimsuppen (Coulis) passen am besten, wo viele weiße Entrées (Ragoûts) oder mehrere weiße Braten vorkommen. Dagegen wähle man aber solche Suppen nicht, wenn man auf scharf gesäuerte und gepfefferte Nebengerichte beschränkt ist. Es wäre also gar nicht passend, wenn man unmittelbar auf eine Reissuppe marinirte Häring'e serviren würde. — Pflanzensuppen, welchen Namen sie auch führen mögen, sind nur dann zu empfehlen, wenn viele junge und zarte Gemüse der Mahlzeit den Ton geben. Solche Suppen, wie z. B. diese von Kerbel und Sauerampfer, wiederhole man besonders oft im Frühjahre, wo die Kräuter von bestem Geschmacke und von äußerst nützlich erweichender und blutreinigender Wirkung sind. — Bei großartigen Festessen gebe man mehrerlei Suppen von verschiedener Farbe und Natur.

Gute und ihrer Beschaffenheit nach kräftiggehaltene, recht sämige Suppen, spielen bei allen Mahlzeiten ohne Ausnahme eine nicht

unbedeutende Rolle. Ich rathe daher auch allen, sich mit dem Kochfache beschäftigenden, Personen, sich ja insbesondere auf diesen Zweig der Kochkunst zu verlegen, denn eine fade, schlechte Suppe erregt sehr oft die größten Verdrießlichkeiten, wo dann zugleich auch das feinste und beste Essen verworfen wird.

Der Imbiß oder die Nebengerichte (horsd'oeuvre), die unmittelbar nach der Suppe servirt, aber nicht unter die eigentlichen Speisen gezählt werden, sollen aus vielerlei kleinen, kalten, eingesalzenen oder säuerlichen Sächlein bestehen. Hieher gehören die Sardinen, Sardellen, Häringe, westphälischer Schinken, gepöckelte Ochsenzunge, Pöckelfleisch, geräucherte Gänsebrüste, geräucherter Lachs, Caviar, Bricken, marinirter Thunfisch (thon marinè), Austern, Canapés von Sardellen und viele andere ähnliche Sachen. In Ermanglung solcher Gegenstände gibt man auch bisweilen in Fett abgebackene Gerichte, wie z. B. Croquettes von Fischen oder von anderem Fleische, Croquettes von Kartoffeln, gebackene Hühner u. s. w., wie man sie alle im II. Theile angegeben finden wird. Oder man kann sie auch, und dieß schon der Abwechslung wegen, öfters durch Vegetabilien, wie z. B. durch härtlich abgesottenen Blumenkohl oder Selleriescheibchen, die man in einer feinen Remulad-Sauce umschwingt, ersetzen, oder auch mit gedünsteten und wieder

erkalteten Kalbfleisch-, Lamms- oder Schweinefleisch-Schnitten. Alles dies soll aber nur in kleine, dünne Transchen geschnitten und mit größter Reinlichkeit auf eine appetiterregende und zierliche Weise im Kranze herum auf Teller angerichtet werden. — Die Nebengerichte dienen dazu, um die Magensäure aufzuregen und die große Begierde, zu essen, abzustumpfen.

Kleine Pastetchen, Rissolen und andere ähnliche Gerichte nach dem Imbisse zu reichen, ist wegen ihrer Zuträglichkeit für Gaumen und Magen, ein sehr löblicher Gebrauch, indem dadurch der zu große Kontrast von dem zu schnellen Uebergange des Kalten auf das Heiße vermieden wird.

Nun kommen die Fische; bei Bereitung derselben richte man sich nach dem Ochsenfleische; ist dieß gesotten, so gebe man die Fische gebraten oder gedünstet und so umgekehrt.

Das Ochsenfleisch richte man bei festlichen Diners auf zweierlei Arten zu, wovon die eine Art aus gebratenem oder gedünstetem die andere hingegen blos aus gesottenem bestehet, um solches auch denen zugänglich zu machen, die der einfachern Nahrung bedürfen. Die Beilagen, welche diese Platten begleiten, müssen aus vegetabilischen Substanzen bestehen und salatartig gewürzt sein, indem sie dazu dienen sollen, um gegen die Fäulniß im Ma-

gen zu wirken. Die zweckmäßigsten sind kleine Radieschen, rädchenartig geschnitten und mit Gartenkresse eingefaßt; dann Gurken, kleine Essiggurken, in Essig eingemachte Zwiebeln, Meerrettig u. s. w. —

Gibt man mehrere Arten von Gemüsen, so trachte man wo möglich dahin, in Bezug der Farben vorstehende Gegensätze hervorzubringen, wie z. B. etwa grüne Bohnen und Blumenkohl, Spinat und Spargeln. Auch sollen nicht alle Gemüse bei einer gut geordneten Mahlzeit mit lauter Fleischbeilagen belegt sein. Man reiche daher zu den vorhin bemerkten Bohnen kleine auf dem Roste saftig gebratene Hammels-Cotelettes; den Blumenkohl hingegen gebe man leer oder blos mit einer beliebigen, dazu passenden, kleinen Garnitur; den Spinat garnire man z. B. mit verlorenen Eiern, die mit einer kurzen, gehaltvollen Jus mäßig übergossen sind, oder garnire ihn auch wohl blos mit gebackenen Brodkrusten (Croutons). Die Spargeln gebe man ebenfalls wieder leer; sind sie aber erbsenartig geschnitten und mit einer Tunke verbunden, so fasse man sie mit einer leicht verdaulichen Beilage, wie z. B. mit Hühnerfarce in Form kleiner Cotelettes ein. Die Gemüse mit den Beilagen zu belegen, halte ich nur dann für gut, wenn es aus Mangel an Leuten zum Serviren geschieht, oder wenn die Gemüse nur

spärlich angerichtet werden können, um deren Armuth nicht zu sehr an den Tag zu legen. In jedem andern Falle servire man sie auf eigenen Platten zu den Gemüsen. Man kann sich kaum etwas eckelhafteres denken als z. B. Fricandeau auf Sauerampfer, wenn man das Fleisch nach dem Abtragen oder erst den andern Tag ansieht. Zudem hat es selbst noch manchen Nachtheil in Beziehung auf Oekonomie, da viele Sachen noch sehr wohl zu benützen wären, (wie z. B. das vorhin bemeldete Fricandeau), die man aber in einem solchen Falle ihrer Beschmutzung wegen unverwendet lassen muß. Nicht minder verwerflich ist diese Methode in Bezug der Unbequemlichkeit des Herausnehmens für die Gäste. Ohnedieß würde man oft die Beilage allein gerne essen, wenn das daran hängende Gemüse nicht geniren würde und ebenso auch umgekehrt. Ganz etwas anders ist es mit kleinen Beilagen, die namentlich einem zarten jungen Gemüse immer recht artig anstehen. (Siehe II. Thl. Brod- und Teigeinfassungen.)

Die Entrées oder Ragoûts, die den Anfang der Hauptschüsseln ankünden, sollen mehr aus kleinen, d. h. aus geschnittenen Fleischgattungen, als aus großen, manchmal lästigen Stücken bestehen. Insbesondere sollen da die Reiskasserolen, die Blätterteigspasteten u. s. w. die Hauptrolle spielen. Auch

müssen die Säfte und Tunken (Saucen) gut gewählt werden, vielen nährenden Gehalt haben und nicht zu überflüssig angebracht sein. Nichts ist abscheulicher, als wenn die Speisen in den Saucen schwimmen, wie es nur in gewöhnlichen Gasthöfen geschieht. Auch soll man nicht, wenn etwa mehrere Entrées gegeben werden, an allen bloß Tunken, sondern auch andere Säfte, wie z. B. dickgekochte Jus, zerlassene Kräuterbutter, Liebesäpfeltunke, Soya u. s. w. gebrauchen. Die Einfassungen hiezu müssen je nach der Jahreszeit, theils aus zierlich geschnittenen Gemüsen oder Schwämmen, theils aus Krebsen, Klösen und andern ähnlichen Sächlein bestehen und zierlich angebracht sein. *)

Beim Serviren der Entrées hat man darauf zu sehen, daß immer die weißen vor den braunen gereicht werden.

Ueber die Puddings, Aufläufe und andere Mehlspeisen, läßt sich sowohl in Bezug der Wahl der Stoffe als der Zierde wenig sagen, man gebe überhaupt nur solche, die dem Magen nicht lästig fallen.

Zum Braten, die die Hauptschüsseln einer jeden Mahlzeit sind, wähle man einen ein-

---

*) Siehe II. Theil. Prachtschüsseln und Zierspeisen, sowie Brod- und Teigeinfassungen.

heimischen und einen wilden; gibt man aber vier, so servire man zwei verschiedene große und zwei verschiedene kleine; z. B. einen Truthahn und eine Rehkeule, dann Haushühner und Feldhühner. Besonders gut steht es einer Tafel an, wenn Einer von den Braten recht fein und voll gespickt, der Speck schön klar und mit einer beinahe zu Glace eingekochten Jus übergossen ist. In einer sehr dürftigen Jahreszeit, die gewöhnlich zwischen Winter und Frühjahr fällt, läßt sich Ein Braten auch durch gebackene, oder wohl blos durch gesottene (kalte) Fische, die schön garnirt sind, ersetzen.

In Betreff der Salate hat man eine bedeutende Auswahl, obgleich aber selbst auch hierin ein großer Unterschied ist. So steht einem Kapaunen ein Salat von Kresse, von Blumenkohl, auch von Sprossenkohl sehr gut an, weniger dagegen einer von grünen Bohnen. Zu Wildbret gebe man einen Kartoffelsalat, der mit einer guten kurzen Kalbfleisch-Jus vermengt ist, oder ein Salat von Sellerie, auch der sogenannte italienische Salat.

Zu gefüllten Braten wird kein Salat gereicht. —

Die kalten Zierspeisen, wie Pasteten, gefülltes Geflügel (Galantine), gefüllter Wildschweinkopf u. s. w. zeigen das Ende der Hauptschüsseln und den Uebergang zum Nachtische an. Sie sollen reichlich angerichtet sein

und sich durch ihr schönes Aussehen, sowie durch ihren feinen Inhalt besonders auszeichnen. (Das Uebrige II. Thl. Decoration der kalten Zierspeisen.)

Die Backwerke sollen je nach der Jahreszeit, theils aus Obstkuchen, theils aus verschiedenen andern kleinen zierlichen Gebäcken bestehen. Bei besonders festlichen Mahlzeiten stelle man aber außer diesen, auch noch einige große (eßbare) Backwerke auf, wie etwa eine große Biscuittorte in Form einer Pyramide; als Seitenstück ein schön geformter französischer Babakuchen, beide aber mit einer schönen, dem Auge angenehmen, und zu dem Inhalte passenden, Glasur. In die Mitte stelle man ein etwas größeres Stück, wie z. B. einen Spießkuchen, in dessen oberes Ende ein üppiger, aber geruchloser Blumenstrauß gesteckt werden kann. *)

Werden bei ein und derselben Mahlzeit Crêmes, Gelées und Gefrorenes gegeben, so müssen sie in Beziehung der Farbe

---

*) Wohlriechende Blumen würden, indem sich ihre Düfte mit der Ausdünstung der animalischen Stoffe vermischen, einen üblen Geruch hervorbringen und sehr nachtheilig auf die Essenden wirken. Beim Dessert dagegen ist ein feiner Blumengeruch, wie etwa der der Veilchen sehr wohlthätig, regt auf und verdrängt den Nachgeruch der Speisen. —

und des Geschmackes gerade wie die Gemüse, vorstehende Gegensätze hervorrufen und dies bezweckt man am besten, wenn man z. B. im Winter die beiden letztgenannten Gerichte aus verschiedenen in Dunst eingemachten Früchten verfertigt, um seine Kunst darin zu zeigen, daß man auch in dieser Jahreszeit gleichsam frische Produkte zu Tage zu fördern im Stande sei. Im Allgemeinen muß der Nachtisch aus lauter auflösenden, die menschlichen Säfte verdünnenden und der Verdauung nachhelfenden Substanzen bestehen.

Das Dessert endlich soll aus einer zahllosen Menge der verschiedenartigsten, kleinen, zierlichen Gebäcke und seltenen üppigen Früchten zusammengesetzt sein, um dadurch den Eindruck der Fülle und des Ueberflusses hervorzurufen.

gen zu wirken. Die zweckmäßigsten sind kleine Radieschen, rädchenartig geschnitten und mit Gartenkresse eingefaßt; dann Gurken, kleine Essiggurken, in Essig eingemachte Zwiebeln, Meerrettig u. s. w. —

Gibt man mehrere Arten von Gemüsen, so trachte man wo möglich dahin, in Bezug der Farben vorstehende Gegensätze hervorzubringen, wie z. B. etwa grüne Bohnen und Blumenkohl, Spinat und Spargeln. Auch sollen nicht alle Gemüse bei einer gut geordneten Mahlzeit mit lauter Fleischbeilagen belegt sein. Man reiche daher zu den vorhin bemerkten Bohnen kleine auf dem Roste saftig gebratene Hammels-Cotelettes; den Blumenkohl hingegen gebe man leer oder blos mit einer beliebigen, dazu passenden, kleinen Garnitur; den Spinat garnire man z. B. mit verlorenen Eiern, die mit einer kurzen, gehaltvollen Jus mäßig übergossen sind, oder garnire ihn auch wohl blos mit gebackenen Brodkrusten (Croutons). Die Spargeln gebe man ebenfalls wieder leer; sind sie aber erbsenartig geschnitten und mit einer Tunke verbunden, so fasse man sie mit einer leicht verdaulichen Beilage, wie z. B. mit Hühnerfarce in Form kleiner Cotelettes ein. Die Gemüse mit den Beilagen zu belegen, halte ich nur dann für gut, wenn es aus Mangel an Leuten zum Serviren geschieht, oder wenn die Gemüse nur

spärlich angerichtet werden können, um deren Armuth nicht zu sehr an den Tag zu legen. In jedem andern Falle servire man sie auf eigenen Platten zu den Gemüsen. Man kann sich kaum etwas eckelhafteres denken als z. B. Fricandeau auf Sauerampfer, wenn man das Fleisch nach dem Abtragen oder erst den andern Tag ansieht. Zudem hat es selbst noch manchen Nachtheil in Beziehung auf Oekonomie, da viele Sachen noch sehr wohl zu benützen wären, (wie z. B. das vorhin bemeldete Fricandeau), die man aber in einem solchen Falle ihrer Beschmutzung wegen unverwendet lassen muß. Nicht minder verwerflich ist diese Methode in Bezug der Unbequemlichkeit des Herausnehmens für die Gäste. Ohnedieß würde man oft die Beilage allein gerne essen, wenn das daran hängende Gemüse nicht geniren würde und ebenso auch umgekehrt. Ganz etwas anders ist es mit kleinen Beilagen, die namentlich einem zarten jungen Gemüse immer recht artig anstehen. (Siehe II. Thl. Brod- und Teigeinfassungen.)

Die Entrées oder Ragoûts, die den Anfang der Hauptschüsseln ankünden, sollen mehr aus kleinen, d. h. aus geschnittenen Fleischgattungen, als aus großen, manchmal lästigen Stücken bestehen. Insbesondere sollen da die Reiskasserolen, die Blätterteigspasteten u. s. w. die Hauptrolle spielen. Auch

müssen die Säfte und Tunken (Saucen) gut gewählt werden, vielen nährenden Gehalt haben und nicht zu überflüssig angebracht sein. Nichts ist abscheulicher, als wenn die Speisen in den Saucen schwimmen, wie es nur in gewöhnlichen Gasthöfen geschieht. Auch soll man nicht, wenn etwa mehrere Entrées gegeben werden, an allen bloß Tunken, sondern auch andere Säfte, wie z. B. dickgekochte Jus, zerlassene Kräuterbutter, Liebesäpfeltunke, Soya u. s. w. gebrauchen. Die Einfassungen hiezu müssen je nach der Jahreszeit, theils aus zierlich geschnittenen Gemüsen oder Schwämmen, theils aus Krebsen, Klösen und andern ähnlichen Sächlein bestehen und zierlich angebracht sein. *)

Beim Serviren der Entrées hat man darauf zu sehen, daß immer die weißen vor den braunen gereicht werden.

Ueber die Puddings, Aufläufe und andere Mehlspeisen, läßt sich sowohl in Bezug der Wahl der Stoffe als der Zierde wenig sagen, man gebe überhaupt nur solche, die dem Magen nicht lästig fallen.

Zum Braten, die die Hauptschüsseln einer jeden Mahlzeit sind, wähle man einen ein-

---

*) Siehe II. Theil. Prachtschüsseln und Zierspeisen, sowie Brod- und Teigeinfassungen.

heimischen und einen wilden; gibt man aber vier, so servire man zwei verschiedene große und zwei verschiedene kleine; z. B. einen Truthahn und eine Rehkeule, dann Haushühner und Feldhühner. Besonders gut steht es einer Tafel an, wenn Einer von den Braten recht fein und voll gespickt, der Speck schön klar und mit einer beinahe zu Glace eingekochten Jus übergossen ist. In einer sehr dürftigen Jahreszeit, die gewöhnlich zwischen Winter und Frühjahr fällt, läßt sich Ein Braten auch durch gebackene, oder wohl blos durch gesottene (kalte) Fische, die schön garnirt sind, ersetzen.

In Betreff der Salate hat man eine bedeutende Auswahl, obgleich aber selbst auch hierin ein großer Unterschied ist. So steht einem Kapaunen ein Salat von Kresse, von Blumenkohl, auch von Sprossenkohl sehr gut an, weniger dagegen einer von grünen Bohnen. Zu Wildbret gebe man einen Kartoffelsalat, der mit einer guten kurzen Kalbfleisch-Jus vermengt ist, oder ein Salat von Sellerie, auch der sogenannte italienische Salat.

Zu gefüllten Braten wird kein Salat gereicht. —

Die kalten Zierspeisen, wie Pasteten, gefülltes Geflügel (Galantine), gefüllter Wildschweinkopf u. s. w. zeigen das Ende der Hauptschüsseln und den Uebergang zum Nachtische an. Sie sollen reichlich angerichtet sein

und sich durch ihr schönes Aussehen, sowie durch ihren feinen Inhalt besonders auszeichnen. (Das Uebrige II. Thl. Decoration der kalten Zierspeisen.)

Die Backwerke sollen je nach der Jahreszeit, theils aus Obstkuchen, theils aus verschiedenen andern kleinen zierlichen Gebäcken bestehen. Bei besonders festlichen Mahlzeiten stelle man aber außer diesen, auch noch einige große (eßbare) Backwerke auf, wie etwa eine große Biscuittorte in Form einer Pyramide; als Seitenstück ein schön geformter französischer Babakuchen, beide aber mit einer schönen, dem Auge angenehmen, und zu dem Inhalte passenden, Glasur. In die Mitte stelle man ein etwas größeres Stück, wie z. B. einen Spießkuchen, in dessen oberes Ende ein üppiger, aber geruchloser Blumenstrauß gesteckt werden kann. *)

Werden bei ein und derselben Mahlzeit Crêmes, Gelées und Gefrorenes gegeben, so müssen sie in Beziehung der Farbe

---

*) Wohlriechende Blumen würden, indem sich ihre Düfte mit der Ausdünstung der animalischen Stoffe vermischen, einen üblen Geruch hervorbringen und sehr nachtheilig auf die Essenden wirken. Beim Dessert dagegen ist ein feiner Blumengeruch, wie etwa der der Veilchen sehr wohlthätig, regt auf und verdrängt den Nachgeruch der Speisen. —

und des Geschmackes gerade wie die Gemüse, vorstehende Gegensätze hervorrufen und dies bezweckt man am besten, wenn man z. B. im Winter die beiden letztgenannten Gerichte aus verschiedenen in Dunst eingemachten Früchten verfertigt, um seine Kunst darin zu zeigen, daß man auch in dieser Jahreszeit gleichsam frische Produkte zu Tage zu fördern im Stande sei. Im Allgemeinen muß der Nachtisch aus lauter auflösenden, die menschlichen Säfte verdünnenden und der Verdauung nachhelfenden Substanzen bestehen.

Das Dessert endlich soll aus einer zahllosen Menge der verschiedenartigsten, kleinen, zierlichen Gebäcke und seltenen üppigen Früchten zusammengesetzt sein, um dadurch den Eindruck der Fülle und des Ueberflusses hervorzurufen.

Drittes Kapitel.

Vom Einkaufe der Nahrungsmittel, Besorgung der Speisekammer und der zweckmäßigen Verwendung übrig gebliebener Speisen oder der sogenannten Sparschüsseln.

Wenn ich oben im ersten Kapitel gesagt habe, daß das Kochfach große und verschiedene Kenntnisse in Ansehung der Lebensmittel und zwar sowohl ihrer äußern als innern Beschaffenheit nach voraussetze und dort in letzterer Beziehung bereits das Nothwendigste erklärt habe, so liegt es uns ebenfalls auch ob, jene Kenntnisse, die sich auf den Einkauf der Lebensmittel, also auf ihre äußere Beschaffenheit, sowie auch auf die Besorgung der Speisekammer oder der vortheilhaften und schicklichen Verwendung der vom Tische abgetragenen Speisen erstrecken, hier zu erörtern.

Der Einkauf der rohen Lebensmittel erfordert eine richtige Beurtheilung in Bezug des Ansehens, des Betastens, des Geruches und eine langjährige Uebung.

Die Besorgung der Speisekammer verlangt Ordnungsliebe, Eintheilung, Umsichtigkeit, Geschicklichkeit, Gewissenhaftigkeit, und was die Sparschüsseln betrifft, fast noch größere Kenntnisse als sogar das frische Kochen.

Diese Kenntnisse sind in doppelter Beziehung nothwendig; denn für's erste ist man gar oft gezwungen einen größern Aufwand bei Tische zu machen als gewöhnlich, in dessen Folge so manches abgetragen wird, das sich wieder auf's zweckmäßigste verwenden läßt und das die ungewohnten Auslagen wieder einigermaßen ersetzt; und für's zweite ist man, selbst in großen Häusern oft genöthiget, zu solchen Mitteln — wenn nicht gerade aus Oekonomie, doch manchmal wegen Mangel an augenblicklichem Besitze gewisser, gerade nöthiger Produkte, zu gewissen für die Kochkunst ungünstigen Jahreszeiten oder aus andern Ursachen, seine Zuflucht zu nehmen. Außerdem ist nicht zu läugnen, daß sich wirklich bei einigem Fleiße und gutem Willen, aus Resten von Fleisch, Gemüse, Backwerke u. s. w. außer der Erzielung einer angenehmen Abwechslung, oft noch die schmackhaftesten, ja die leckersten Speisen bereiten lassen, denen wir hier den Namen „Sparschüsseln" geben. — Ehe wir aber zu diesen übergehen, wollen wir zuerst versuchen, einige Regeln, die man beim Einkaufe

zu beobachten hat, hier aufzustellen und beginnen daher mit dem:

Ochsenfleische; hiebei achte man insbesondere auf junges, gut gemästetes Fleisch, das gehörig mit Fett unterwachsen ist. Hellrothe Farbe und weißes Fett zeigen die Jugend, sowie dunkelrothe Farbe und gelbes Fett, das Alter des Ochsen an. — So sicher nun zwar dieses Zeichen ist, so gewaltig kann man sich dennoch dabei täuschen, indem die Farbe des Fleisches viel von der Mästung des Ochsen abhängt, und so kann junges Ochsenfleisch auch das Aussehen eines alten Ochsen haben, was namentlich der Fall ist, wenn er in Branntweinmast gestanden hat. Uebrigens achte man immer auf das oben angegebene Zeichen.

Das Kalbfleisch, d. h. die Kälber müssen wenigstens 3 Wochen alt und mit Muttermilch genährt worden sein; das Fleisch muß kernhaft, fest, schön weiß und die Nieren mit Fett überzogen sein. Durch den Kunstgriff der Metzger, d. h. durch die aufgeblasene Größe der Schlegel, Brüste und Büge, welches Verfahren gegen alle polizeiliche Ordnung geht, lasse man sich nicht täuschen. Die Leber des Kalbes muß schön lichtroth sein.

Das Hammelfleisch muß wie das Ochsenfleisch, jung und gut gemästet sein. Dasjenige, welches auf der Trift fett geworden ist, ist dem

im Stalle gemästeten vorzuziehen. Altes Schaffleisch taugt nichts; junges, recht fettes hingegen ist dem besten Hammelfleische vorzuziehen. —

Schweinefleisch soll nicht zu alt und recht ausgemästet sein.

Milchschweine oder Spanferkel sollen wenigstens vier Wochen alt und mit viel Milch genährt worden sein.

Geflügel; hiebei sehe man vorzüglich auf Größe, Jugend und Gesundheit. Da man nicht immer Gelegenheit hat, dasselbe schon fett einzukaufen, so bemühe man sich, solches durch eine zweckmäßige Mästung zu vervollkommnen. Große Aufmerksamkeit erfordert das junge Geflügel in Städten, wo man es von Aufkäufern und Händlern kauft. Gewöhnlich bleibt es unter diesen Händen ohne Nahrung und Wasser, bis es zur Stadt gebracht und verkauft ist, und wird ihnen dann bald reichliches Futter vorgesetzt, so überfressen sie sich, erkranken und sterben. Man gebe ihnen daher im Anfange ganz wenig und leichtes Futter und Wasser und setze nur allmälig damit zu. — Alles junge Geflügel halte man an luft-, wasser- und sonnenreichen Orten, wo auch vieler Sand ist.

Das beste Futter für junge Hühner ist Weißbrod in Milch eingeweicht oder ein Brei von Hirse. Sind sie größer, so gebe man ihnen grob geschrotete Gerste, mit Milch und Wasser zu

einem nicht gar zu flüssigen Teige verarbeitet, des Tages vier bis fünfmal, aber nie mehr, als gerade zur Fütterung gebraucht wird. Junge Welschhühner, die sehr gefräßig sind, kann man mit gekochten Erbsen füttern, worunter man noch klein geschnittenes Zwiebelgrün mischt, was diese Thiere ungemein lieben. Auch Brod, mit Bier angefeuchtet, ist ein gutes Futter für dies Geflügel.

Beim Mästen des Geflügels sind die Hauptbedingungen: Kastration, absolute Ruhe und milde stärkemehlhaltige Nahrungsmittel. —

So hat man, um das Geflügel zu mästen, verschiedene, zum Theil recht abscheuliche Arten. Zu Mastrich (im Königreich der Niederlande) wickelt man die Gänse in Leinwand ein, läßt ihnen blos den Hals und den Kopf frei und hängt sie an einem finstern Orte mit einem breiten Gurt so in die Schwebe hinauf, daß die Füße den Boden nicht berühren. Man verbindet die Augen und verstopft die Ohren mit Wachs, und da die Gans auf solche Art weder sehen noch hören kann, so ist sie keiner Unruhe ausgesetzt und nimmt zusehends zu. So füttert man sie täglich dreimal mit Gerstenschrot und setzt beständig ein mit Wasser und Salz gefülltes Gefäß nebenhin bei. In 14 Tagen ist sie so fett, daß die Leber fast 4 Pfund wiegt. Heiße Kohlen, dem Wasser bei-

gesetzt und darin abgelöscht, befördert das Größerwerden der Leber ungemein. — In einigen Gegenden sticht man diesen armen Thieren sogar die Augen aus und schlägt ihnen die Füße ab, um sie zur Ruhe zu bringen. Anweisungen zur Poularderin-Mästung gibt „Gotthard, Ganzes der Federviehzucht." Will man sich nun mit Geflügel für Winter und Frühjahr versehen, so sehe man auf folgende Kennzeichen:

Truthühner oder welsche Hahnen sind noch jung, wenn der Haarbüschel an der Brust noch kurz ist und die Sparren an den Füßen flach sind; ist aber der Büschel lang und die Sparren spitz, so ist er schon über ein Jahr alt. Der Henne, die beides nicht hat, untersucht man die Füße; ist die Haut weich und von bläulicher Farbe, die Zehen scharf, so ist sie jung und noch kein Jahr alt, auch sind die Füße biegsam, was überhaupt bei allem Geflügel als Kennzeichen der Jugend angenommen ist.

Bei Hahnen und Kapaunen untersucht man den Sporn; ist dieser noch kurz und stumpf, so sind sie noch jung, sind sie aber lang und spitz, so sind sie sicher alt. Sind die Kapaunen blaß um die Augen und recht groß, so ist dies ein Beweis, daß sie rein verschnitten und von der ersten Brut sind. Poularden erkennt man am abgeschnittenen Kamme, am

schönen Wuchse und an der Glätte der Federn am Körper, als ungeschnittene Hühner. — Das Kennzeichen des Alters findet man an den Füßen.

Gänse und Enten sind nur bis Neujahr tauglich für die Küche; weil ihr Begattungstrieb sich frühe zeigt und sie zum Mästen sowohl als zum Genusse untauglich macht. Die Kennzeichen ihrer Jugend sind: biegsamer und lichtgelber Schnabel und Füße, schlanker Wuchs und helle Stimme. Haben sie aber einen hängenden Bauch, grobe, schuppige, rothe Füße, so sind sie alt.

Beim Einkaufe von Wildgeflügel hat man oft keine Auswahl zu treffen, man muß es oft nehmen, wie es eben ist und der Nothwendigkeit weichen; doch sehe man auf folgende Regeln:

Der Auerhahn ist in seiner Jugend graubraun; ist der Hals schwarz, die Schilde der Augen hochroth und die Flügel dunkelbraun, so ist er wenigstens ein Jahr alt. Der Auerhahn ist nur halbgewachsen ein Leckerbissen. Im Frühjahr zur Balzzeit ist er ebenso schlecht, als es irgend ein Fleisch nur sein kann, und in solchem Zustande kann er nur durch langes Einbeitzen mürbe gemacht werden. — Sein Fleisch riecht nach Harz und Tannnadeln. —

Der Fasan soll eine leicht biegsame Brust

und kurzen Sporn haben; auch soll er recht fett sein.

Feldhühner sind nur bis Michaeli zu erkennen, ob sie jung oder alt sind. Gewöhnlich sind sie noch ganz grau, die Köpfe noch nicht roth, der Schnabel bleich und Brustknochen und Füße biegsam. Sind sie aber alt, so sind die Köpfe gelbroth mit rothen Augenschilden und die Füße blau und hart.

Bei Haselhühnern ist ein leicht biegsamer Brustknochen ein Zeichen ihrer Jugend. Sind die Füße stark mit Federn bewachsen, so sind sie alt.

Schnepfen bekommt man sehr selten jung, außer im Herbste, ehe sie wieder fortstreichen. Gewöhnlich werden sie im Frühjahre geschossen, wo sie schon ein, oft mehrere Jahre alt sind. Man sehe hauptsächlich auf Frische, was man leicht gewahr wird, wenn man die Federn in der Gegend des Magens aufbläst; sind sie grün, so sind sie nicht kaufwürdig; dieses Mittels bediene man sich überhaupt beim Einkaufe von Wildgeflügel. —

Wachteln sollen recht fett und frisch sein; haben sie schon einige Zeit gelegen, so schmecken sie schlecht und thranig.

Bei Lerchen, Krammetsvögeln und Drosseln gilt dieselbe Regel; je fetter und frischer, desto besser. —

Wilde Gänse und Wildenten sind

nur jung zu gebrauchen und man hat auf dieſelben Kennzeichen zu achten, wie bei den zahmen. Vorzüglich ſehe man auch auf Friſche; denn nichts verdirbt ſchneller, als Waſſergeflügel und nichts verliert ſo ſchnell ſeinen eigenthümlich guten Geſchmack. Mehrere Sorten Enten, namentlich die mit ſpitzen, auf den Seiten gezähnten Schnäbeln, ſind ihres thranigen Geſchmackes wegen beinahe ungenießbar und man fährt wohl, ſolche gar nicht zu kaufen, da ſie, ſelbſt bei der beſten Bereitung, eine ſchlechte Schüſſel geben. —

Wilde Tauben geben, wenn ſie ihr Neſt verlaſſen und gehörig flügge ſind, einen ſehr guten Braten. —

Beim Einkauf der Fiſche hat man vorzüglich darauf zu ſehen, daß ſolche nicht abgeſtorben, ſondern friſch und noch lebend ſind. Keine Speiſe iſt wohl eckelhafter, als abgeſtorbene Fiſche; da ſolche unmittelbar nach ihrem Todtſein in Fäulniß übergehen. Zwar gibt es viele Fiſche, die nur in bewegtem friſchem Waſſer leben und ſogleich abſterben, wenn das Waſſer ſtille ſteht, wie dieß hauptſächlich bei den Forellen der Fall iſt; ſolche müſſen nach dem Fang abgeſchlachtet und verſpeist, oder ſogleich geſalzen oder marinirt werden. Kauft man aber todte Fiſche, die abgeſchlagen oder nach dem Fange geſchlachtet ſind, ſo iſt das ſicherſte Zeichen, daß ſie etwa 24 Stunden todt ſind, — dieſes:

.ingefallene Augen und weiße Kiefer. Sind die Fische während eines kurzen Transports abgestorben oder nach dem Fang getödtet, so hat dies so viel nicht zu bedeuten, nur taugen sie nicht mehr zum Blausieden, sondern müssen in Sauce gegeben werden. —

Seefische sind nur an der Meeresküste frisch zu haben, man hat deßhalb beim Einkauf Vorsicht nöthig, um nicht schon in Fäulniß übergegangene Fische zu bekommen, wenn nicht eine strenge Winterkälte solche davor bewahrt hat. Ist bei solchen Fischen das Fleisch um die Gräte noch weiß, der Geruch zwischen den Kiefern nicht auffallend, so sind sie brauchbar; ist hingegen das Fleisch um die Gräte roth, so taugen sie nichts. Sogar stark gesalzene Seefische, wie z. B. der Häring, sind unschmackhaft und schlecht, wenn sie an den Gräten roth sind. Je fetter der Fisch, desto bälder tritt Fäulniß ein.

Krebse sind, wenn matt oder abgestorben, eckelhafte Produkte; man sehe daher besonders auf Lebendigkeit und Größe, vorzüglich in den heißen Sommermonaten, wo sie trocken transportirt werden.

Es gibt Edel- und Steinkrebse; erstere sind schwarzbraun, letztere sehen grünlich aus, haben kurze stumpfe Scheren und sind abgekocht mehr orangegelb als roth, daher man auch, wenn man Krebsbutter machen will, mehr

davon gebrauchen muß, als von ersteren. Ihr Geschmack ist feiner, als der der Edelkrebse, nur findet man sie selten so groß, daß sie als Tafelkrebse gebraucht werden können. In den Monaten Mai, Juni, Juli und August sind sie am besten. *)

Hummer und andere Seekrebse, die, wo man sie nicht frisch hat, gesotten versendet und verkauft werden, müssen ohne üblen Geruch und nicht angelaufen sein. —

Frösche sind eigentlich nur während der Wintermonate gut, wo sie in großer Menge beisammen im Winterschlafe liegen. Sie sollen recht frisch und höchstens den Tag vorher gefangen worden sein, denn sie sind sehr dem schnellen Verderben ausgesetzt; man kaufe deßhalb nie mehr als man gerade braucht. —

Schnecken sind nur so lange genießbar als sie zugedeckelt oder geschlossen sind. Die sogenannten Rebenschnecken sind die besten, da sie sich von allerlei aromatischen Pflanzen nähren. Beim Kochen der Schnecken etwas Knoblauch sparsam angewendet, steht ihnen nicht übel. Die Schnecken sollen recht fett und weiß sein; die Römer mästeten sie mit Korn und

---

*) Daher das Sprichwort: In den Monaten ohne „R" sind die Krebse gut, die Küsse nicht, aber die vollen Gläser. — S. Eiseleins Sprichwörter.

Wein. Die beste Art, sie für den Winter aufzubewahren, ist diese: Man legt sie im Herbste in ein Faß oder in eine Kiste, in die man eine Lage trockenes Laub gethan hat; macht wieder eine Lage Schnecken, dann wieder Laub bis das Gefäß voll ist und stellt sie dann zugedeckt an einen luftigen, sonnenfreien Ort, wo sie der Kälte nicht allzusehr ausgesetzt sind. — Ihr Verderben hängt nur von unrichtiger Aufbewahrung ab. — Das Laub muß trocken sein.

Beim Einkaufe der Eier sehe man, besonders im Herbste und Winter, wo sie den Sommer über von den Händlern aufgekauft wurden, auf möglichst frische. Das sicherste Mittel, um nicht hintergangen zu werden, ist: wenn man sie an einem finstern Orte durch's Licht betrachtet. Die Schale muß recht hell, d. h. nicht zu porös und der Dotter klar und fast durchsichtig sein; auch sind die länglichen besser, als die runden.

Unter allen Eierarten sind die der gewöhnlichen Haushühner die besten, wenn auch nicht die feinsten. Nächst diesen kommen die Eier der Kiebitze und der Perlhühner; dann diese der Trut- oder Welschhühner, der Gans und der Ente. Die Güte der Eier hängt von der Nahrung der Hühner ab; das beste Futter sind grüne Kräuter, Gerste und andere Vegetabilien. Die Eier jener Thiere, die sich von

Insekten und verschiedenem Unrathe nähren, wie z. B. die Gans und die Ente, haben einen verdorbenen Geschmack und können deßhalb auch nicht für längere Zeit aufbewahrt werden. Im Sommer, wo sie ihr Futter selbst aufsuchen und viele Bewegung im Freien machen, sind sie am besten und der Dotter am gelbsten; diese sind auch die zur Aufbewahrung geeignetsten, woher denn auch die sogenannten Augst- (August-) oder Dreißigsteier (die 30 Tage vom 15. Juli bis 15. August). Will man sich auf einige Zeit mit Eiern versehen, so fährt man am besten, sie mit Oel zu bestreichen, wodurch der freie Zutritt der Luft in die Schale abgehalten wird, und sie dann auf den spitzen Theil in Kleie stellt. Eine noch bessere, aber umständlichere Methode ist folgende: Man lasse sich in ein ringsherum mit Leisten versehenes Brett so viele eigroße Löcher bohren (die Löcher sollen aber nur so tief sein, daß die Eier zur Hälfte darin stehen), als man Eier aufbewahren will, nehme zerlassenes und wieder etwas erkaltetes Ochsen- oder anderes Fett, stelle die Eier auf den spitzen Theil in das Brett auf und gieße das Fett darüber, so daß sie ganz darin eingewickelt sind. Das Fett ist immer wieder zu benützen. Alle andern Methoden taugen nichts, am allerwenigsten die so schlecht ausgedachte Kalkwassermethode, wobei das Ei, indem das Kalkwasser

durch die Pores eindringt, noch ſtinkender und fauler wird, als wenn man es in ſeinem Naturzuſtande gelaſſen hätte. —

Butter. Allgemeiner Grundſatz: friſch! — und doch habe ich ſchon ganz ſchlechte, abſchmeckende, eckelhafte friſche Butter getroffen! Die Qualität der Butter hängt von verſchiedenen Umſtänden ab und zwar: ob der dazu beſtimmte Rahm zu jung oder ſchon zu alt war; ob dieſer an einem dumpfen, mit ſchlechten Luftarten gemiſchten Orte geſtanden; ob er in einem mehr oder weniger reinlichen Gefäſſe zubereitet und auch von allen ſauren Buttermilchtheilen befreit worden: zuletzt hängt ſie aber auch vom Futter ab, daher die ſogenannte Gras-, Klee- oder Maibutter die geſuchteſte iſt. Bei allen zur Butterbereitung nöthigen Gefäſſen und Arbeiten muß die höchſte Reinlichkeit obwalten. Eine gute Butter ſoll feſt, geſchmeidig, gleichfarbig und fettreich ſein. Um ihr dieſe Eigenſchaften zu geben, rahme man die Milch eher als gewöhnlich ab, laſſe den Rahm nicht ſo lange ſtehen und waſche die Butter nach dem Rühren oder Schlagen auf das ſorgfältigſte in friſchem Quellwaſſer. Die Holländer, deren Butter ſo beliebt iſt, melken ihr Vieh zweimal des Tages, rahmen die Abendmilch am folgenden Morgen und die Morgenmilch Nachmittags ab und verarbeiten den Rahm ſogleich. Je eher gebuttert wird,

desto lieblicher und frischer schmeckt die Butter. Deßhalb buttert man hier und da unmittelbar nach dem Melken und die auf diese Art gewonnene Buttermilch gibt einen sehr guten Käse. Dieß Verfahren ist aber nur in Alpengegenden anwendbar, wo die Milch sehr fett ist. — Milch von frischmelkenden Kühen läßt die Buttertheile viel leichter fahren als die von altmelkenden. Bei schwüler Sommer- oder Gewitterluft, wo die Milch oft ihre Butter nicht absetzen will, stellt man das Butterfaß während des Butterns in kaltes Wasser und tröpfelt den Saft von einer halben Zitrone zur Milch; bei Kälte hingegen befördert Wärme und ein geringer Zusatz von Weingeist die Butterscheidung. Gegen das baldige Ranzigwerden der Butter, zumal im Sommer, schützt man sie durch Einschlagen derselben in leinene Tücher, die zuvor mit in Wasser aufgelöster reiner Potasche oder mit Buchenholzaschenlauge befeuchtet wurden; übrigens ist vielmaliges Auswaschen und das öftere Wechseln mit frischem Quellwasser, worein man sie stets wieder legen soll, eines der besten Mittel, sie auf einige Zeit zu erhalten.

Weniger fest und ganz weiß von Farbe ist die Butter aus Ziegenmilch und nicht sehr empfehlenswerth.

Schmalz oder Schmelzbutter nennt man sie, wenn man durch das Aussieden der

Butter die Zieger-Käse- und Buttermilchtheile daraus abgesondert hat. Die sodann in flachen Gefässen mit kaltem Brunnenwasser abgekühlte Butter muß in reine eichene oder buchene Gebinde eingelassen, ganz rein, schön wachsgelb und von reinem frischem Geruche und Geschmacke sein. Um ihre Güte auch nach innen zu prüfen, hat man Stech- oder Probireisen, womit man vom Boden des Schmalzkübels etwas zum Kosten herausticht. Jede Butter, welche alt und ranzig, streifig und vielfarbig, zu stark ausgesotten und scharf brenzlich schmeckend, noch von Buttermilch triefend, zu blaß, bröklich und mager ist, verdient schlecht genannt zu werden. —

Hefe. — Um die Hefe von ihren Unreinigkeiten und ihrer Bitterkeit zu befreien, thut man sie mit einer hinreichenden Menge kalten Wassers in einen Topf, rührt sie um und gießt sie durch ein Haarsieb in ein anderes irdenes Geschirr. Beim Gebrauche schüttet man, ohne sie zu rütteln, das Wasser oben weg, nimmt nach Bedarf vom Bodensatze, gießt wieder frisches Wasser darauf und bewahrt sie so einige Zeit an einem kühlen Orte auf. Im Sommer hält sie sich höchstens vier, im Winter acht Tage. Will man wissen, ob die Hefe noch gut ist, so läßt man eine Messerspitze voll in recht heißes, aber nicht kochendes Wasser fallen; steigt sie

dann in die Höhe, so ist dieß ein Zeichen, daß sie noch gut ist, bleibt sie aber am Boden liegen, so ist sie nicht mehr tauglich. Sehr lange läßt sie sich nach folgender Vorschrift aufbewahren: Man schlägt nämlich eine gewisse Menge ungewässerter Hefe mit einer Ruthe, bis sie recht hell ist, streicht eine Schichte davon auf eine porzellainene Platte und trocknet sie an der Luft; dann macht man auf gleiche Weise eine zweite und dritte Schichte und bewahrt sie in gut geschlossenen Büchsen auf. Beim Gebrauch schneidet man ein beliebiges Stück davon, löst sie in lauwarmem Wasser auf und verwendet sie in demselben Verhältnisse wie die frische. —

Mehl muß trocken gehalten werden, damit es sich nicht erhitzet oder dumpfig und vom Ungeziefer beschädigt wird. In diesem Zustande läßt es sich, in festschließende Fässer oder Kästen gepackt, an einem trockenen Orte viele Jahre lang aufbewahren. In der Küche soll man stets einen kleinen Vorrath von im Ofen getrocknetem und durch ein Sieb passirtem Mehle haben, ohne welches kein Backwerk gelingen kann.

Reis; von dieser Frucht giebt es achtzehnerlei Arten, von denen man in Deutschland nur folgende zwei hat:

1) Carolinen-Reis (aus Südcarolina), er ist länglich, schmal, weiß, durchscheinend und

ist, obschon etwas theurer, allen andern Arten vorzuziehen. —

2) Den Mailänder Reis; er ist rundkörnig, dunkel und steht der erstern Art bei weitem nach. —

Zitrone; von diesen wähle man von der ersten Ernte; die zweite liefert schlechte, saftlose und bittere Früchte. In sogenanntes Tressenpapier gewickelt und in Besen von Birkenreis gesteckt, halten sie sich lange. —

Ueber das Ablagern des Obstes und dessen natürliche Aufbewahrung siehe „Aufbewahrung der Lebensmittel."

Fortsetzung des dritten Kapitels.

Die Sparschüsseln.

Um gute Sparschüsseln zu Stande zu bringen, bedarf es aber außer jenen zu Anfang dieses Kapitels angeführten Eigenschaften auch noch eines gewissen haushälterischen Sinnes in Bezug auf fleißiges Zusammenhäufen von Satz (Fond) und Jus zu Saucen. Eine gute Köchin soll deßhalb immer, selbst im spärlichsten Hause davon im Vorrath haben, den sie mit ihren Resten stets wohl zu Rathe ziehen und gelegenheitlich benützen soll. Hat man z. B. ein

Fleisch gedünstet, so braucht man nicht den ganzen Satz auf einmal zu gebrauchen, sondern man bewahrt einige Löffel davon in einem eigens dazu bestimmten Geschirre auf;*) hat man dann wieder nur einen einfachen Kalbsbraten gemacht, so gießt man in das Geschirr, worin er gebraten und wenn es auch leer geworden, noch einige Löffel guter Fleischbrühe, kocht sie ein, rührt sie um und bewahrt sie wieder bei vorhin erwähntem Satze auf. Auf solche Weise habe ich immer ein Mittel bei der Hand, theils mir als Koch oder Köchin, theils der Herrschaft aus Oekonomie zu lieb, Ueberbleibsel jeder Gattung verwenden zu können und unter dieser Häuslichkeit verstehe ich wenigstens theilweise den so allgemein liebgewonnenen Grundsatz: „Aus Nichts Etwas zu machen."

Die zur Wiederaufwärmung oder anderweitigen Verwendung schicklichsten Reste von Fleisch ist dasjenige, welches in einer Brühe gargekocht, das überhaupt gedämpft oder im Ofen gebraten wurde. Alles am Spieße gebratene Fleisch hingegen, wird beim Wiederaufwärmen gewöhnlich hart und zähe, weßhalb es einer größeren Sorgfalt bei dieser Verwendung bedarf, als jenes. —

---

*) Siehe II. Theil, „Satz zu braunen Saucen."

Gesottenes Ochsenfleisch gibt eine sehr gute Purée-Suppe; man schneidet das Fett hinweg, hackt das Magere recht fein, mischt recht viele in Butter gedünstete Zwiebeln und Petersilien darunter, stößt es mit Fleischbrühe und etwas Coulis, auch mit Jus zu einem feinen Teige, streicht es durch ein Haarsieb, verdünnt es mit Fleischbrühe zur Suppe und gibt gebackene Brodwürfel dazu. Auch gut ohne durch's Haarsieb gestrichen, bloß fein gestoßen. Hat man Reste von gedünstetem Ochsenfleische, das in einer Sauce gelegen, so schneidet man es in schöne Stücke, legt sie in ein Geschirr, macht eine braune Coulis (siehe Coulis), gibt Kräutteressig, Salz und Pfeffer dazu, läßt die Sauce schnell einkochen und schwingt einige mittelgroße, aber ganz gedämpfte Zwiebeln sammt dem Fette darunter. Hat man noch Sauce vom Ochsenfleische selbst, so rührt man einige Löffel sauren Rahm's darunter. — Oder man schneidet solch gedämpfes Fleisch, nachdem man es sorgfältig von dem anklebenden Fette befreit hat, in schöne Transchen, richtet es appetitlich auf die Schüssel an, begießt es mit weißer oder grüner Oelsauce, unter die man Gelée gerührt hat, garnirt sie mit Gelée, oder mit hart gekochten Eiern und Häuptelsalat. — Hat man zufällig irgend ein feines Ragout übrig, so hackt man es, bestreicht da-

mit solch übrig gebliebenes und in schöne Tranchen geschnittenes Ochsenfleisch, legt sie in ein flaches Geschirr, in das man einige Löffel Fleischbrühe gegeben, bestreut sie leicht mit Reibbrod, träufelt etwas zerlassene Butter darüber, läßt sie im Ofen schnell Farbe nehmen, richtet sie schön an und begießt sie mit einer kräftigen braunen Sauce.

Von gebratenem Ochsenfleische schneidet man ebenfalls schöne Tranchen, bestreut sie leicht mit feinem Salze und Pfeffer, wendet sie in zerlassener Butter um, legt sie auf den Rost und läßt sie auf raschem Kohlenfeuer braten, richtet sie im Kranze herum auf die Platte an, gibt eine gute Jus-Sauce darüber und servirt geröstete Kartoffeln dazu. — Fette, gesottene Ochsenbrust kann man ebenso behandeln. —

Geräuchertes Ochsenfleisch schneidet man in feine Scheiben und setzt es in eine Form mit Gelée, deren Boden man mit hartgesottenen Eiern, Oliven u. s. w. garnirt. (S. Gallerte und Zeichg. Nro. 21., 22. u. 23.) Hat man nicht genug Ochsenfleisch, so kann man auch Zunge, Schinken und sogar schönes weißes Hühnerfleisch dazu nehmen, welche Schüssel unter dem Namen „Marbrée“ bekannt ist.

Von frischen (nicht gesalzenen) Ochsenzungen macht man Hâtelettes. Man schneidet die Zunge in kleine Würfel; dann schwitzt man etwas Mehl in Butter, thut einige fein

gehackte Chalotten dazu, füllt soviel gute Fleischbrühe darauf, daß es eine sömige Sauçe wird, gibt fein gehackte Petersilien dazu, läßt es einkochen, schmekt die Sauce mit Salz und Citronensäure ab, legirt sie mit einigem Eigelb, daß es eine dicke Frikasse-Sauce wird, thut die Zunge hinein und läßt sie kalt und steif werden. — Das Ganze soll ein recht dicker und fester Brei sein. — Diese Zunge spießt man auf hölzerne oder silberne Spießchen, sticht zwischen jedes Stück Zunge ein anderes, nach der Form der Zunge geschnittenes Fleisch, wie z. B. Bauchspeck, Kalbsmilchen oder Klösse, überzieht sie mit Sauce, soviel daran hängen bleibt, wendet sie in zerklepperten Eiern, dann in Reibbrod um, taucht sie in zerlassene Butter, wendet sie nochmals in Reibbrod um und bratet sie auf einem mit Fett getränkten Bogen Papier auf dem Roste gelb, garnirt andere Schüsseln damit oder gibt sie allein mit einer pikanten Sauce. Aus frischen Zungen macht man auch wohl ein Hachis; man hackt sie fein, dünstet fein gehackte Chalotten und Petersilien in Butter, giebt etwas Mehl dazu, rührt die Zunge darunter, verdünnt sie mit einigen Löffeln Fleischbrühe zu einem nicht zu flüssigen Brei, mischt noch einige entgrätete, feingestoßene Sardellen und etwas Kapern darunter, richtet sie an, garnirt sie mit Croutons von Brod und gießt eine Jus-Sauçe darüber.

Aus geſalzener Zunge macht man auch ein ſehr gutes Purée à l'Italienne; hat man nicht genug, ſo miſcht man noch etwas gekochten Schinken oder feines Pöckelfleiſch dazu. Man ſchneidet alles Fett davon, hackt es recht fein und ſtößt es im Mörſer mit fein gehackten und im Butter gedünſteten Schalotten und Peterſilien, einigen Sardellen und einer Hand voll geriebenen Parmeſankäſe (oder auch andern) zu einem feinen Teige, giebt etwas Konſomme und ebenſoviel ſaure Gallerte dazu, ſtreicht es durch ein Haarſieb, rührt noch ein Glas rothen Wein darunter, ſtreicht eine paſſende Form oder auch kleine Förmchen leicht mit Oel aus, füllt die Maſſe hinein und läßt ſie ſteif werden. Wenn ſie angerichtet ſind, garnirt man ſie mit Gelèe.

Dieſes Purée ohne Koſomme, Gelée, Käſe, Sardellen und rothen Wein, giebt eine gute Sauce unter Geflügel, oder dieſe Zuthaten dabei, nur bloß Käſe und Gelée weggelaſſen, aber mit Coulis und Konſomme verdünnt, giebt eine herrliche Sauce unter anderes Fleiſch und Paſteten.

Uebrig gebliebenes Kalbfleiſch iſt zu unendlich vielen Schüſſeln zu verwenden. Man bereitet daraus Purèe-Suppe, Salpikon, Blanquette, Haſchis, Krokett und andere Fritüren, Klöße, Kuchen und kalte Platten. Zu allen Gerichten, die man daraus bereiten will,

schneide man das Braungebratene oder die äußere Haut davon.

Will man nun eine Purée-Suppe daraus machen, so hacke man das Fleisch recht fein, dämpfe fein gehackte Schalotten und Petersilien weich, gebe einige Löffel Mehl dazu, löse es mit guter Fleischbrühe auf, lasse es durchkochen, so daß es eine etwas dicke Sauce wird, stoße das Fleisch im Mörser, gebe nach und nach die Sauce darunter und streiche dann alles durch ein Haarsieb. — In Bürgershäusern ist dies jedoch nicht nöthig. Eine starke Viertelstunde vor Essenszeit rühre man die nöthige Fleischbrühe darunter, schmecke sie mit Salz, einigen Löffeln süßen Rahm und etwas Muskatnuß ab und gieße sie über in Schmalz gebackenen Brodwürfelchen an. Diese Suppe muß schneeweiß sein, auch soll sie, wenn die Fleischbrühe darunter gemischt ist, nicht mehr kochen; man stelle sie, wenn sie recht heiß ist, bloß in heißes Wasser um die gehörige Wärme zu erhalten. Dies ist ebenfalls der Fall bei allen Purées, seien es Suppen oder Gemüse oder sonst etwas, sowie bei allen Saucen, die mit Eigelb oder Blut legirt sind. (Siehe Marienbad.) Zu Salpicon (Pastetenfülle) schneidet man es in kleine Würfel, gießt einige Löffel kräftiger, weißer und mit Eigelb gebundener Tunke dazu und giebt sie in

Pastetchen. Morcheln oder Champignons dabei, auch Krebsbutter und Krebsschweifchen, leisten treffliche Dienste. Zu Blanquette schneidet man das Fleisch in feine Blätter, macht eine kräftige Sauce, schmeckt sie mit Salz und Citronensäure ab, legirt sie mit einigem Eigelb und einigen Löffeln süßen Rahmes, thut das geschnittene Fleisch dazu und setzt es heiß. Auch unter dieses Gericht kann man in Butter geschwitzte Morcheln, Trüffel oder Champignons mischen.

Zu Emincée oder Blätterfleisch schneidet man es in feine, kleine Blättchen, erwärmt sie nach und nach in zerlassener Butter, nur lasse man sie nicht anbräteln. Dann macht man wie beim Blanquette eine weiße Sauce — gibt Krebsbutter, Krebsschweifchen, Morcheln, Trüffel oder Champignons dazu oder nicht, gießt die Butter vom Fleisch ab und giebt die Sauce darüber. Man kann es dann in kleine Pastetchen oder in einen Rand von Blätterteig oder auch als Ragout auf eine Schüssel geben und dieses dann mit in Butter oder Schmalz gebackenen Croutons garniren.

Zu Hachis hackt man das Fleisch recht fein, dünstet fein gehackte Schalotten in Butter, gibt einen Löffel Mehl dazu, thut das Hachis hinein, verdünnt es mit Fleischbrühe zu einem nicht gar zu dicken Brei, giebt auch einige Löffel Jus darunter, salzt es und stellt es warm.

Will man es noch feiner machen, so streicht man es durch ein Haarsieb. Beim Anrichten gießt man einige Löffel Jus darüber und garnirt es mit Croutons von Blätterteig oder gebackenen Brodkrusten. Auch kann man, wenn es angerichtet ist, eine Vertiefung in die Mitte machen, verlorne Eier hineinlegen und sie ebenfalls mit Jus begießen.

Die Croquettes siehe im Register.

Uebriges Fricassée, wenn solches schöne Stücke sind, wendet man gehörig in der kalten Sauce um, taucht sie in zerkleppertes Ei, wendet sie in Reibbrod um, wiederholt es nochmals und backt es in heißem Schmalze. Man heißt diese Speise „Friture à la Dauphin“.*)

Von Rouladen, Paupiettes, wischt man alle Sauce, bestreicht sie mit Ei, wendet sie in Reibbrod um, backt sie in heißem Schmalze und garnirt damit grüne und andere Gemüse, oder gibt sie extra mit gebackenen Petersilien. — Auch kann man Hatelettes daraus machen, sie nämlich an Spießchen stecken, in Butter und fein gehackten Kräutern umwenden, dann mit Brod bestreuen, sie auf dem Roste braten und eine gute Konsomme dazu geben.

Sehr gute Hâtelettes macht man von Kalbsmilchen, Karpfenmilchen, Kalbseutern, Nieren u. dgl. mit Trüffel, Champignons, Krebs-

*) Lese „Fritür a la Dophäng.“

schweifchen. Hieraus auch feines Emincée zu kleinen Pastetchen, daraus auch Hachis und Purée, mit oder ohne Beschamel, mit Trüffel, Champignons, Morcheln, Krebsen u. dgl.

Zu Klößen schneidet man das Fleisch so fein als möglich, kann es auch wohl noch im im Mörser oder Reibstein fein stoßen. Dann schneidet man guten Speck in feine Würfelchen, schwitzt solche mit etwas gehackten Zwiebeln und Petersilien, schlägt einige Eier dazu und macht ein flüssiges Rührin davon, thut das gehackte Fleisch, Salz, Muskatnuß und einige Hände voll fein geriebenes Milchbrod dazu, rührt es gut untereinander und probirt ein Klümpchen davon, ob die Masse hält. Dann macht man Klöße von beliebiger Form, kocht sie ab und servirt sie mit Butter oder einer pikanten Sauce. Auf solche Weise macht man Klöße von allen Arten Fleisches.

Hat man Gallerte gemacht, so kann man die ausgebeinten, recht weich gekochten Kalbsfüße wieder auf mancherlei Weise benützen. Man benützt sie entweder zu Fricassée, wozu man etwas Mehl in Butter schwitzt, einige fein gehackte Zwiebeln und Schalotten dazu thut, mit Bouillon zu einer Sauce verdünnt, die Füße mitkochen läßt, dann mit einigen Eigelb bindet und mit Salz und Zitronensäure abschmeckt. Da die Füße an sich sehr fade sind,

so muß man die Sauce kräftig und pikant machen.

Oder man bratet sie auf dem Roste; zu diesem Behufe dünstet man sie noch kurze Zeit in Butter mit fein gehackten Kräutern, Schalotten, Zwiebeln, Pfeffer und Salz und läßt sie erkalten. Dann wendet man sie in Butter und Reibbrod um, bratet sie auf dem Roste und giebt es zu einem beliebigen Gemüse. Oder man schneidet sie in fingerlange und dicke Streifen, dünstet sie, wie vorhin gezeigt, und wendet sie nachdem sie erkaltet sind, in Backteig um und backt sie in heißem Schmalze schön gelb. Dann dressirt man sie schön auf eine Platte und garnirt sie mit gebackenen Petersilien.

Auf gleiche Weise behandelt man gebrühten und übrig gebliebenen Kalbskopf. — Auch kann man solche Füße oder Kalbskopf mit einer guten Sardellensauce geben. Bekommt man zum Fleische, wie dieß nicht selten geschieht, Kalbskopf als Zugabe, so kocht man ihn mit der Fleischbrühe recht weich, dünstet Schalotten und Petersilien in Butter, legt den Kopf auf die fleischige Seite hinein, gießt eine gute Jus dazu, richtet ihn an und gibt Schnittlauch darüber. —

Ueberbleibsel von gedämpfter Kalbsnuß setze man in Gelée und gebe eine beliebige Senfsauce dazu, wie dieß schon bei dem Ueberbleibsel von Ochsenfleisch beschrieben ist. —

Die Verwendung von übrig gebliebenem Geflügel ist dieselbe, wie von Kalbfleisch, nur bedarf man hier noch anderer feiner Zuthaten, wie: Trüffel, Champignons, Krebse u. s. w. —

Zu Salat oder Magnonaise schneidet man das Geflügel in schöne Stückchen, marinirt sie einige Stunden in feinem Oele, Essig, Salz und Pfeffer, kocht währenddem einige Eier hart, läßt sie in kaltem Wasser erkalten und schneidet sie in Viertel oder bloß zur Hälfte. Von einigen Köpfen schönen Salates nimmt man das Herz heraus, oder schneidet den ganzen Kopf in Viertel, wascht ihn sauber, schwenkt ihn in einem Körbchen oder einer Serviette aus, macht ihn mit zwei Theilen Oeles und einem Theile Essigs mit Salz und Pfeffer an, dressirt die Hühner pyramidenartig auf die Platte, legt die schönsten Stücke oben auf und stellt die Eier und den Salat abwechselnd rings um den Salat herum. — Oder man macht eine Magnonaise, wendet Stückchen für Stückchen darin um, dressirt sie auf die Platte und garnirt sie, wie die vorigen mit harten Eiern und Häuptelsalat. —

Kaltes Fricassée (Chaud-froid) macht man wie beim frischen. — (Siehe Chaudfroid.) Zu Gelée marbrée nimmt man von allen Sorten zahmen und wilden Geflügels, auch gesalzene Zunge, Schinken u. dgl., schneidet

schöne Stückchen davon, gibt in eine Gelée-Form etwas Gelée (siehe Gallerte und Zeichnung Nro. 21, 22 und 23.) garnirt sie schön mit Zunge und harten Eiern, heftet die Garnitur an und legt nun abwechselnd eine Lage Geflügel, gibt Gelée darauf, dann wieder eine Lage Geflügel oder Zunge, bis die Form voll ist und läßt das Gelée fest werden. Beim Anrichten stülpt man die Form auf die Platte, legt ein in siedendem Wasser heiß gemachtes, aber wieder ausgepreßtes Tuch darüber, nimmt dieß wieder schnell hinweg und die Form davon.

Zu Sauce á la Reine (Königin-Sauce) schneidet man das Brustfleisch, stoßt es mit heißer Beschamel recht fein, treibt es durch ein Haarsieb, macht es heiß und gibt es in Krusten von Brod oder in Pastetchen, auch als Sauce unter weißgekochtes Geflügel. —

Von Gänselebern wird die Sauce auf gleiche Weise bereitet.

Hachis von Geflügel macht man wie das von Fleisch, gibt aber wo möglich Champignons, Morcheln, Krebse dazu. — Damit füllt man auch kleine Pastetchen, Rand von Blätterteig, Brodkrusten u. s. w. —

Purée á l'Italienne macht man, wie bei der Ochsenzunge gezeigt, und nimmt dazu recht weiße Brüste von welschen Hahnen, Kapaunen oder Hühnern, und statt des rothen, weißen Wein. — Den Rest davon kann man

wieder zu Fritür benützen; man macht es auf dem Feuer heiß, bindet es mit einigen Eigelb, schüttet es auf eine flache Schüssel, läßt es kalt werden und schneidet es in schickliche Stücke. Dann zerklopft man einige Eier, taucht die Stücke ein, wendet sie in Reibbrod um, wiederholt dies nochmals und backt sie in recht heißem, frischem Schmalze. — Man garnirt sie mit gebackenen Petersilien. —

Wildes Geflügel bereitet man en Salmi. — Außerdem macht man daraus Ragouts mit Oliven, Cornichons, Champignons und Trüffeln; oder verwendet es zu Emincée, Purées; auch macht man Purée-Suppen daraus. —

Das Hachis oder Purée von wildem Geflügel macht man mit kräftiger brauner Coulis und Consommé und gibt es in Pastetchen, Rand von Blätterteig, Croustades von Brod, Reis-Casserole u. dgl., auch mit verlornen Eiern und mit einem aufgesetzten Rande von Nudelteig (siehe Einfassungen von Nudelteig.)

Kaltes Purée à l'Italienne macht man wie das von Ochsenzunge, hebt es aber mit etwas mehr Gewürz.

Hammelfleisch ist eigentlich am wenigsten zum Wiederaufwärmen geeignet. Zu einem Ragout macht man mit geröstetem Mehle und guter Jus eine braune Sauce, thut Zwiebeln, Lorbeerblätter dazu, schneidet das Fleisch in

schickliche Stücke, gibt es zur Sauce, läßt es heiß werden und schmeckt es ab.

Will man ein Emincée (Blätterfleisch) machen, das am Spieße gebraten ist, so schneidet man es in schöne viereckige Stücke mit einem recht scharfen Messer über's Kreuz. Nun schneidet man von Cornichons eben solche Blättchen, schwitzt sie mit Butter und fein gehackten Schalotten, thut nöthige braune Coulis dazu und läßt sie einkochen, schmeckt sie ab, thut die Fleischblättchen dazu und setzt sie heiß, läßt es aber ja nicht kochen. Außer Cornichons kann man auch Champignons, Trüffel u. s. w. dazu nehmen und dieses Ragout beim Anrichten mit Hâtelettes garniren, oder es in eine Kruste von Reis, Brod oder Blätterteig anrichten.

Daraus kann man auch eine gute Gemüsebeilage machen. Man wendet nämlich den schicklich geschnittenen Braten in Butter um, in der man zuvor gehackte Schalotten und Petersilien gedünstet, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Reibbrod, bratet sie schnell auf dem Roste und gibt sie zu Kohl, Weißkraut, Bohnen u. dgl. Von Hammelszungen macht man mit Schinkenspeck, Farce, Kalbsmilchen, Kalbseutern, farcirten Morcheln u. s. w. auch gute Hâtelettes, wie beim Ochsen- oder Kalbfleische schon gezeigt ist.

Aus Wildpret macht man sehr gute Ragouts mit Capern, Oliven, Trüffeln u. dgl., nur

brauche man wieder die Vorsicht, solches nicht kochen zu lassen. Man bereitet daraus die gleichen Gerichte, wie beim wilden Geflügel.

Miroton von Hasen- oder jungem Rehfleisch ist z. B. eine sehr gute Speise. Man schneidet das Fleisch in mäßige Stücke, legt sie in ein flaches Geschirr, thut eine Hand voll fein gehackte Schalotten, etwas Bertram, Petersilie, ein Lorbeerblatt, einen Löffel Kräutereſſig, Salz und gute Jus, ebensoviel sauren Rahm und braunen Coulis darüber und läßt es auf dem Feuer schnell einkochen, gießt diese Sauce über das Fleisch und läßt es darin recht heiß werden. Man macht aus dem gleichen Fleische, mit oder ohne Zusatz von wildem Geflügel, ein sehr gutes Hachis, das kalt zu Frühstück oder bei kalten Soupés gegeben wird. Man hackt das Fleisch recht fein, kocht dann etwas starke Consommé mit fein gehackten Schalotten auf die Hälfte ein, rührt ein Stück frischer Butter schaumig, thut etwas fein gehackte und durch's Haarsieb getriebene Sardellen dazu, rührt das fein gehackte Fleisch mit der eingekochten Consommé darunter, würzt sie mit Salz und etwas Pfeffer, dressirt sie auf die Platte und gibt gelb geröstetes Milchbrod dazu. Ist noch übrig davon, kann man es auf Brodschnitten streichen, mit fein gehackten Kräutern, Sardellen, Parmesankäse und gekochten Trüffeln garniren und sie nach der Suppe geben. —

Reste von Schweinefleisch gibt man am liebsten kalt mit Magnonaise weiß oder grün, in Gelèe, Sauce remoulade u. s. w. —

Will man es warm geben, so dünste man drei bis vier recht große, aber gehackte Zwiebeln in Butter, lasse sie eine gelbe Farbe nehmen, rühre zwei Löffel voll darunter und gebe so viel gute Jus dazu, daß es ein flüssiger Brei wird, salze und streiche es, wenn man will durch ein Haarsieb, würze es mit Pfeffer und etwas französischen Senf und erwärme darin das schön geschnittene Schweinefleisch. — Diese Sauce heißt man „Sauce à la Robert.“

Reste von Salmen, Hechten, Forellen setzt man entweder in eine Gelée-Form nach Zeichnung Nro. 21, 22 und 23 (siehe auch Gallerte,) oder richtet sie blos schön auf die Platte, begießt sie mit einer grünen Remulad-Tunke und garnirt sie mit hartgesottenen Eiern und Häuptelsalat.

Auch sehr gute Croquettes lassen sich daraus bereiten, die wie die Fleisch-Croquettes (siehe d. A.) gemacht werden. — Ganz fein gepflückt unter heißes Beschamel geschwungen, gibt es ein sehr gutes Gefüllsel in Pastetchen. —

Oder man gibt den Salmen au gratin.*) Hiezu rühre man ein paar Löffel Mehl mit 1/4 Pfund Butter klar, thut einige fein gehackte

*) Mit einer Kruste oder Scharre.

Schalotten und Peterſilien dazu, füllt es mit etwas Fiſchbraiſe, einen Löffel Bouillon und ebenſoviel Wein an, als man denkt, daß es ein dicker Brei wird, rührt es auf dem Feuer und läßt es erkalten, dann ſchlägt man noch einige Eigelb darunter, ſchmeckt die Maſſe mit Salz, Zitronenſäure und etwas weißem Pfeffer ab, rangirt die Salmenſtücke etwas erhöht auf die Platte, gibt einige Löffel voll Fiſchbraiſe darüber, ſtreicht das Crême allenthalben darauf und läßt es im Ofen ſchön gelb backen. Beim Anrichten gibt man ein Auſtern-Ragout oder eine gute Sardellen-Sauce extra dazu.

Den Hecht behandelt man ebenſo. —

Auch manche Gemüſe laſſen ſich ſehr vortheilhaft anwenden. Hat man z. B. übrige Schwarzwurzeln, die in der Sauce gelegen und darin ſteif geworden ſind, ſo wende man ſie in Backteig um und backe ſie in heißem Schmalze; iſt zu Ochſenfleiſch ſehr gut. — Oder man ſtreicht ſie durch ein Haarſieb, ſetzt ſie heiß und gebe ſie zu Ochſen- und Kalbfleiſche. —

Blumenkohl ordne man recht ſchön, nehme die Sauce rein davon und marinire ihn in Oel und Eſſig, richte ihn an und gieße eine Remoulade-Tunke oder eine Magnonaiſe darüber. Zu Ochſenfleiſch oder als Salat. — Oder man mache ein Purée daraus, treibe ihn nämlich mit der noch daranklebenden Sauce durch ein Sieb, ſtelle

ihn, ohne ihn wieder kochen zu lassen, heiß und gebe ihn zu Ochsen- oder Kalbfleisch, auch zu zahmem Geflügel. —

Grüne und dürre Erbsen verwende man ebenfalls zu Purées als Unterlage zu Fleisch, oder zu Suppen. —

Gries-, Reis- und andere Puddings schneide man schön und lege sie geordnet in ein Geschirr, das man zu Tische geben kann. Dann nehme man einige Löffel Mehl, rühre es mit Milch und hinlänglichem Zucker und einigen Eiern, nebst einer Prise Salzes zu einem flüssigen Brei, reibe die Schale einer halben Zitrone an Zucker ab, schabe dies hinein, gieße es über die Schnitten, so daß das Geschirr fast voll wird und backe es im Ofen. Unter diesen Brei kann man auch kleine und große Rosinen mengen, wenn sie vorher gehörig gereinigt und im Wasser blanschirt worden sind. — Zerbröckeltes Dessert, Biscuits, Schwarzbrodtorten u. dgl. behandelt man ebenso. —

Digitized by Google

Inhalt des ersten Theiles.

Seite.

Ampfer (Sauerampfer) bedarf seiner würzenden Eigenschaften wegen nur kurze Zeit zur Garkochung 45

Anrichten der Speisen und von ihrer Beschaffenheit, wie sie zu Tische kommen (siehe auch II. Theil Décoration der Zierspeisen, auch Brod- und Teigeinfassungen) 68

Backen, was man darunter versteht; im Schmalze, was man dabei zu beobachten 57

Backwerke, wie sie beschaffen sein sollen; wie beschaffen als Schaugerichte (siehe auch II. Theil „Backwerke") 80

Begriff der Kochkunst 19

Beitze, die beste Art; wie sie angewendet werden soll; ist nicht immer anwendbar . 28

Bereitungsarten der Speisen; Sieden, Dünsten, Braten, Rösten, Backen, Einsalzen und Räuchern 40

Blanchiren des Fleisches und der Gemüse; ist nicht immer anwendbar 44

Blattgemüse, wie sie zu blanchiren . . 41

Seite.

Bohnen, Mittel sie schön grün zu sieden . 42
Braten, was man darunter versteht; welches die dazu geeignetetsten Fleischgattungen und Fleischstücke; auf was man dabei zu achten hat. Die Wahl des Fettstoffes dazu; das Braten in Herdöfen; am Spieße; wann zu salzen; wie zu wählen, wenn verschiedene gegeben werden und auf was beim Serviren zu achten 52
Brunnenkresse, mit andern Gemüsen zu mischen 34
Champignons, wie sie zu bereiten; Würze zu Saucen 39
Crême und Gelée, wie zu wählen, wenn beide Theile gegeben werden 80
Dessert, wie es zusammengesetzt werden soll 81
Dünsten der Speisen; was man darunter versteht; wie solches geschehen soll; welches die dazu geeignetsten Fleischstücke . . . 49
Einfassungen der Speisen (siehe auch II. Theil „Décoration der Zierspeisen und Brod- und Teigeinfassungen") 79
Einkauf der rohen Lebensmittel . . 82
Einkauf des Fleisches; des Ochsen-, Kalb-, Hammel-, Schaf- und Schweinefleisches, der Mischschweine u. s. w. . . 84
Einkauf des zahmen Geflügels, der jungen Hühner, Kapaunen, Welschhühner, Gänse, Enten; welches die Kennzeichen der Jugend; wie solches gleich nach dem Einkaufe behandelt und gefüttert werden soll; das beste Futter für die Hühner; wie die Welschhühner und Gänse gemästet

Seite.

werden sollen; das beste Mittel um große Gänselebern zu erhalten . . . . . 85.

Einkauf des wilden Geflügels; der Auerhühner, Fasanen, Feldhühner, Haselhühner, Schnepfen, Wachteln, Lerchen, Krammetsvögel, Drosseln, Wildgänse, Wildenten, Wildtauben 88

Einkauf der Fische im Allgemeinen . . 90

„ der Krebse; welches die beste Art 91

„ der Hummer und anderer Seekrebse 92

„ der Frösche 92

„ der Schnecken, welches die beste Art; wie solche im Winter aufzubewahren 92

„ der Eier; die Form zeigt ihre Vorzüglichkeit an; die Schale zeigt ihre Güte an; von welchen Hühnern man die besten erhält; welches das beste Futter, um gute Eier zu erhalten; die besten Methoden, sie für längere Zeit aufzubewahren; welches die geeignetsten zur Aufbewahrung; die Methode, sie im Kalkwasser aufzubewahren, taugt nichts 93

Einkauf der Butter; wovon die bessere oder schlechtere Beschaffenheit abhängt; welche Butter die beste; wie die Milch zur Butterbereitung behandelt werden soll; wie die Butter gegen das Ranzigwerden zu schützen 95

Einkauf des Schmalzes oder der

Seite.

Schmelzbutter; wie sie geprüft werden kann; wie sie beschaffen sein soll . . . 96
Einkauf der Hefe; Kennzeichen ihrer Güte; das beste Mittel, sie für längere Zeit aufzubewahren 97
Einkauf des Mehles; wie solches am besten aufzubewahren 98
" des Reises; welches die besten Sorten 98
" der Zitronen; wie sie aufzubewahren 99
Einsalzen des Fleisches 60
Entrées (Ragoûts); wie sie beschaffen sein sollen (siehe auch II. Theil „Brod- und Teigeinfassungen") 77
Fische sollen im geschnittenen Zustande nicht gewaschen werden; manche Arten lieber zu dünsten als zu sieden; Fische eignen sich auch an den Spieß 52
Fleisch, dasselbe zu blanchiren nicht immer anwendbar; die beste Methode solches zu sieden, um eine gute Fleischbrühe zu gewinnen, wie selbes zu sieden, um dem Fleische seinen Gehalt nicht zu benehmen: nicht gleichgültig, ob es in kaltes oder siedendes Wasser gelegt; wie es im Allgemeinen beschaffen sein soll; das Fleisch vor dem Gebrauche gefrieren zu lassen, um es mürber zu machen, ist zu verwerfen; Mittel solches im verdorbenen Zustande wieder gut zu machen; wie dasselbe vor dem Verderben zu sichern; wie es im Sommer ungebeitzt zu erhalten; verliert

Seite.

durch zu langes Beitzen an Nahrungsstoff 44

Fleisch, seine Eigenschaften zum Einsalzen und Räuchern; die beste Methode solches zu salzen und zu räuchern; wie es beschaffen sein soll, um es im geräucherten Zustande aufzubewahren; wie selbes gesalzen und geräuchert zu kochen 62

Fleischbrühe, ihre Güte hängt von der Zeit des Zuthuns der Wurzeln und Kräuter ab. — (Siehe auch II. Theil „Fleischbrühe") 33

Fond oder Satz zu Saucen (siehe auch II. Theil „braune Saucen") 51

Gelées und Crêmes, wie zu wählen . . 80

Gemüse, wie zu sieden; Eigenschaften derselben; ihre natürliche Farbe soll erhöht werden; wie sie garnirt werden sollen; (siehe auch II. Theil „Brod- und Teigeinfassungen") 42

Gewürze und würzende Kräuter; wie sie gemischt werden sollen; Zergliederung ihrer näheren Bestandtheile . . 26

Gewürze, flüssige 28

Gewürzsalz zu kalten Pasteten 26

Imbiß (Voressen, horsd'oeuvre); Zweck desselben 74

Kalbfleisch; welches die beste Marinade dazu 31

Liaison (Eigelb oder Bindung zu weißen Saucen); wie dabei zu verfahren (siehe auch II. Theil „Weiße Saucen") . . . 78

Seite.

Löwenzahn, wie zu kochen als blutreinigendes Mittel 45
Marinade, besser als andere Beitze . . 31
Morchel, die beste Art, sie zu kochen . . 39
Nahrungsmittel; welche Würze diese und jene bedürfen 24
Neugewürz, die beste Mischung desselben 27
Petersilien, ihre Eigenschaften 24
Pfeffer, dessen Eigenschaften 25
Ragoûts siehe Entrées 77
Räuchern des Fleisches 60
Rösten des Fleisches 56
Salate, ihre Wahl zu den verschiedenen Braten 79
Salatkräuter 34
Salmi (Salmibrei); wie es beschaffen sein soll 51
Salzen des Fleisches (siehe Einsalzen) . 60
Satz (Fond); was man darunter versteht; Hauptmittel zu braunen Saucen (siehe auch II. Theil „braune Saucen") . . 51
Saucen; wie sie gewählt und beschaffen sein sollen; ihr Zweck; die weißen erfordern mehr Aufmerksamkeit, als die braunen; Hauptbedingung zu ihrer Verfertigung; Bindungsmittel (liaison) derselben 78
Sauerampfer, siehe Ampfer 45
Schinken; das Einsalzen und Räuchern derselben; ihre Aufbewahrung 61
Schwämme; ihre Bereitungsart . . . 37
Sieden der Speisen 41
Spargel; dessen Eigenschaften; seine würzenden Bestandtheile sollen nicht durch

Seite

Sieden entzogen werden; die beste Art, ihn zu sieden 44

Sparschüsseln oder Verwendung der übrig gebliebenen Speisen; auf was hat eine gute Köchin bei Verwendung übrig gebliebenen Fleisches vor Allem zu sehen? Was läßt sich Alles aus gesottenem Ochsenfleische machen? Was aus gedünstetem? was aus geräuchertem? was aus frischen (ungesalzenen) Ochsenzungen? Was aus gesalzenen? Was läßt sich Alles aus gebratenem Kalbfleische machen? Was aus übrigem Frikasse? Was aus Kalbskopf? was aus Hammelfleisch? Was Alles aus Geflügel? Was Alles aus gekochtem Wildpret? Was aus übrigen Fischen, wie z. B. Salmen, Hecht, Forellen? 99

Wie kann man übriges Gemüse, z. B. Blumenkohl, Erbsen, Schwarzwurzeln u. dgl. verwenden? Wie kann man Puddings oder zerbröckeltes Backwerk wieder verwenden? 116

Spinat; die beste Art, ihn zu kochen; als Kur mit andern Kräutern; die gewöhnliche Art, ihn zu kochen ist verwerflich. 44

Suppen; wenn mehrere gegeben werden, wie zu wählen; wie sie beschaffen sein sollen 72

Suppenkräuter; auf was dabei zu achten 32

Seite.

Trüffel, deren Eigenschaften; die beste Art, sie zu kochen 37
Wildpret; siehe Fleisch 52
Würze, um zahmem Schweinefleische den Geschmack von wildem zu geben . . . 32
Zierspeisen; ihre Beschaffenheit (siehe auch II. Theil) 79
Zwiebel; wie sie für Nichtliebhaber erträglicher zubereitet werden können 35

Zweiter Theil.

Koch-Vorſchriften

für

Gemüſe und Fleiſch.

Mit 24 Abbildungen.

Digitized by Google

Zeichnungen zum zweiten Theile.

Nro. 1 und 2 ſind Croutons aus Brod zum Einfaſſen der Gemüſe u. ſ. w.

Nro. 3 und 4 ſind Croutons aus Nudelteig.

Nro. 5, 6, 7 und 8 ſind Croutons von Gelée (ſaurer Gallerte) von gefärbter Butter oder Wurzeln.

Nro. 9 und 10 ſind Timbalen von Macaroni.

Nro. 11 und 12 Reiskaſſerolen zur Aufnahme feiner Ragoûts.

Nro. 13 und 14 ſind Brodkruſten ebenfalls für feine Ragoûts.

Nro. 15 iſt ein Galantine von Pulard mit Gelée.

Nro. 16 Galantine von Feldhuhn mit Gelée.

Nro. 17 ein dekorirter Schinken mit Gelée.

Nro. 18 ein Mittelſtück von einem Salmen mit Magnonaise (Oelſauce).

Nro. 19 Galantine von Aal mit Champignons und Gelée.

Nro. 20 Forellen mit Oelſauce und Gelée.
Nro. 21, 22 u. 23 Zeichnungen zu geſchnittenem Geflügel, Fiſchen u. ſ. w.
Nro. 24 ein Socle.

Das Nähere bei Croutons und Dekoration der kalten Zierſpeiſen II. Thl., ſowie im I. Thl.: von Entwerfung der Speiſezettel, vom Anrichten und der Beſchaffenheit der Speiſen, wie ſie zu Tiſche kommen ſollen.

Bereitung der Fleischbrühe (Bouillon).

Obwohl man in jeder gemeinen Haushaltung eine Brühe aus den verschiedenen Fleischgattungen zu bereiten weiß, und auch die zu Erhöhung des Wohlgeschmackes erforderlichen Zuthaten von Wurzeln und Kräutern allwärts kennet, so halte ich es, trotzdem ich schon manche Vortheile zur Erlangung einer guten Fleischbrühe beim „Sieden des Fleisches" angegeben habe, dennoch für nothwendig, mich nochmals in eine etwas weitläufigere Erörterung dieses Gegenstandes einzulassen, indem man sehr häufig und oft da, wo man es am allerwenigsten vermuthen sollte, Gelegenheit hat, wahrzunehmen, wie wenig Sorgfalt auf diesen so wichtigen Theil der Kochkunst verwendet wird, und doch ist eine gute Fleischbrühe das einzige Mittel, um eine gute Mahlzeit zu Stande zu bringen; sie ist die Grundlage kräftiger und schmackhafter Suppen, das beste und natürlichste Verdünnerungsmittel der

Gemüse und Tunken, ja oft die einzige Hilfe zur Aufrichtung wiedergenesender Kranken!

Wie viel Fleisch und Wasser zur Erlangung einer guten Bouillon genommen werden muß, kann hier unsere Aufgabe um so weniger sein, da es hiebei überhaupt auf eine bald mehr, bald weniger genaue Haushaltung ankömmt; uns genüge vielmehr nur, das nähere Verfahren, den richtigen Gang und die daraus entspringenden Vortheile auseinander zu setzen und zu erklären.

Die ganz einfache bürgerliche Fleischbrühe, welche die Franzosen „Pot au feu bourgeois“ nennen, besteht bloß aus Ochsenfleisch und dessen sogenannter Zugabe, wo dies Sitte ist. Will man nun aus diesem sowohl ein gutes, genießbares Fleisch, als eine schmackhafte Brühe gewinnen, so soll das einige Zeit abgelegene und dann mürbe geklopfte Fleisch mit ganz kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt und in's Sieden gebracht werden und sobald sich dann der geronnene Eiweißstoff (Schaum) zeiget, entferne man ihn mit einem feinen Schaumlöffel. Nach Wegnahme dieses ersten Schaumes gieße man einige Löffel kalten Wassers und gebe auch das erforderliche Salz hinzu, was das Schäumen wieder von Neuem befördern wird. Ist dieser Schaum abermals entfernt, so breche man mit dem Feuer noch mehr ab und richte es so ein, daß die Fleisch-

brühe nur noch aufquillt. Eine Stunde vor Essenszeit thue man die nöthigen Kräuter und Wurzeln hinein (von den Köchen „Bouquet“ genannt*), dieß Verfahren, d. h. die Kräuter nicht früher und nicht später in den Topf zu geben, beobachte man um so genauer in jenen Haushaltungen, wo man etwas Ochsenleber mit dem Fleische kochen zu lassen liebt, um dadurch den herben Geschmack der Leber, den diese, da sie etwas Gallenstoff besitzt, der Brühe mittheilt, zu maskiren und zu mildern. Nach Beigebung dieses Bouquets wird sich nun wieder etwas Schaum zeigen, der sich gerne an den Rand des Topfes ansetzt, den man aber wieder sofort mittelst eines reinen Tuches behutsam hinwegzuschaffen bemüht sein muß.

Will man eine sogenannte Jus bereiten, so belege man ein passendes Geschirr mit magern, rohen Schinkenschnittchen, gebe ganz grobe, zu Blätter geschnittene Zwiebeln und Gelberüben, dann klein geschnittenes Ochsenfleisch, auch etwas Kalbfleisch darauf und lasse es braun anbräteln; fülle es hernach mit kaltem Wasser auf und verfahre weiter wie oben gezeigt. Es ist dieß eine — einen gewürzhaften Charakter führende, wohlschmeckende braune Brühe, die man zum

---

*) Die nöthige Belehrung hierüber ist schon bei dem Artikel „Suppenkräuter“ gegeben worden.

Schärfen und Färben gewisser Suppen und Saucen benützt.

Die Kraftbrühe. (Consommé.) ist eine feine, nur in vornehmen Herrschaftshäusern und großartigen Gasthöfen ausführbare Brühe, die aus allerlei rohem und gebratenem Geflügel und verschiedenem andern Fleische besteht, welches mit einem Stückchen frischer Butter zur hochgelben Farbe gut zugedeckt gedünstet wird, um auf solche Weise das Osmazom besser und richtiger zu entwickeln. Die weitere Verfahrungsweise ist wie bei der Jus. Der Charakter dieser Fleischbrühe ist nicht so gewürzhaft wie bei jener.

Eine für schwache und kränkliche Kinder, für von Kummer Darniedergedrückte, überhaupt für Leute, deren Kräfte gänzlich erschöpft sind, sehr empfehlenswerthe Fleischbrühe, welche wir Deutsche „Gesundheitssuppe" und die Franzosen „Bouillon restaurant" oder „Bouillon de Prime" nennen, ist folgende: Man zerschneide ein zwei Pfund schweres, ausgebeintes und fettfreies Stück Ochsenfleisch, zwei Pfund Kalbfleisch und ein kleines mageres, aber junges Stück Hammelfleisch, thue ein in Butter gedünstetes oder am Spieße gebratenes altes Huhn dazu, lege alles in ein ganz neues irdenes Geschirr, fülle es mit drei Maaß kalten Wassers an und lasse dieß — ohne es auf das Feuer zu setzen, fünf Stunden

lang stehen. Nach Verlauf dieser Zeit mache man ein Bouquet von etwas Kerbel, Petersilien, Sellerie und einer Gelbenrübe, lege es hinein, schließe das Geschirr mit einem festsitzenden Deckel zu, verklebe die Fuge mit einem Wasserteige und stelle es in ein anderes, größeres Geschirr. Dieses letztere füllt man bis etwas mehr als zur Hälfte des ersteren Geschirres mit heißem Wasser an, stellt es auf ein nicht gar zu rasches Feuer und läßt es 8 Stunden langsam fortkochen. Sodann seiht man die Fleischbrühe durch ein feines Sieb oder durch eine reine, vorher durch kaltes Wasser gezogene Serviette und verwendet sie nach Belieben. Bei diesem Verfahren löst sich die feine, nahrhafte Substanz des Fleisches theilweise schon im kalten Wasser auf, entwickelt sich aber noch mehr durch das Dampfen im heißen Wasser, wodurch die Brühe freilich etwas unansehnlich, dennoch aber viel feiner und kräftiger wird, als die auf gewöhnliche Art gekochte mit gleichen Theilen Fleisches.

Um in kurzer Zeit und zwar in wenigen Minuten die stärkste und aromatischste Fleischbrühe darzustellen, nehme man Ein Pfund ausgebeintes, mageres, fettfreies Ochsenfleisch in feingehacktem Zustande, so wie man es für die Fleischwürste verwendet, mische es mit gleichem Gewichte kalten Wassers, erwärme es langsam zum Sieden und trenne die Flüssig-

keit nach minutenlangem Aufwallen von dem geronnenen Eiweißstoffe (Schaum) und dem hart und hornartig gewordenem Fleische durch Auspressen mittelst einer Serviette. Auf diese Weise erhält man ein gleiches Gewicht der aromatischsten Fleischbrühe, von einer Stärke, wie sie selbst durch stundenlanges Kochen von einem Stücke Fleisch nicht erhalten werden kann. Mit etwas Salz und den andern Zuthaten versetzt, womit man die Fleischbrühe würzt, und mit in der Gluth braungebratenen Zwiebeln oder gebranntem Zucker (Caramel) etwas dunkler gefärbt, stellt sie die beste Fleischbrühe dar, die sich überhaupt aus einem Pfunde Fleisches bereiten läßt. Der Einfluß, den die (bräunliche) Farbe dieser Brühe oder das Gefärbtsein in Folge der Vorstellungen ausübt, läßt sich bei dieser Gelegenheit mit Leichtigkeit darthun. Die mit etwas Caramel gefärbte Fleischbrühe hat nach dem Urtheile aller Personen einen weit stärkern Geschmack, wie dieselbe Fleischbrühe in ungefärbtem Zustande, obwohl der Caramel in der Wirklichkeit den Geschmack in keiner Weise erhöht, und es läßt sich deßhalb nicht bezweifeln, daß einige Löffel von oben benannter Jus von ungleich besserer Wirkung wäre. (Die Bereitung des Caramels siehe im Anfang des Buches.)

Läßt man das Fleisch mit dem Wasser, wie zu Anfange gezeigt wurde, längere Zeit kochen,

oder bloß die Fleischbrühe kochend verdampfen, so nimmt sie hiedurch von selbst eine bräunliche Farbe und einen feinen Bratengeschmack an. Dämpft man sie im Wasserbade, wie die vorhin erwähnte Gesundheitssuppe, aber in einer viel niedrigeren Temperatur, zur Trockne ein, so erhält man eine dunkelbraune weiche Masse, in der Kochkunst „Glace“ genannt, von welcher ein Loth hinreicht, um ein Pfund Wasser, dem man etwas Salz zusetzt, in eine starke und wohlschmeckende Fleischbrühe zu verwandeln. Dieser Fleischextrakt läßt sich mit den in England und Frankreich bereiteten sogenannten „Suppen- oder Bouillontafeln“ nicht vergleichen, denn diese letztern sind nicht aus Fleisch gemacht und bestehen aus mehr oder weniger reinem Leim (aus Kälberfüßen und schlechten Knochen), der sich von dem Knochenleim nur durch seinen hohen Preis unterscheidet. Aus 16 Pfund knochen- und fettfreiem, magerm Ochsenfleische und 12 Pfund Wasser erhält man bloß ½ Pfund von diesem Extrakt, der seines hohen Preises wegen kaum einen Gegenstand des Handels abgeben dürfte. Es ist deßhalb Jedem, der die Kosten nicht scheut, zu rathen, sich diese Bouillontafeln selbst zu bereiten, was auch in jeder guten Haushaltung leicht ausführbar ist. Um sie zu bereiten, nehme man das angegebene Quantum Fleisch

und Wasser (16 Pfd. Fleisch und 12 Pfd. Wasser) auch noch zehn Stücke gebrühte und ausgebeinte Kälberfüße, wodurch sie sich längere Zeit erhalten und koche sie wie die erst erwähnte Fleischbrühe, nur viel längere Zeit und zwar bis auf den Grad, wo das Fleisch anfängt zu zerfetzen; auch gebe man keine Wurzeln und Kräuter hinzu und noch viel weniger Salz, denn dieses würde das Trocknen verhindern. Wenn nun das Fleisch in einen solchen Zustand gekommen ist, so seihe man die Brühe durch eine reine Serviette, setze sie auf ein strenges Feuer und koche sie schnell und so dick ein, daß sie das Ansehen einer dicken Sauce hat, gebe aber wohl acht, daß sie nicht anbrenne; man kann sie deßhalb, wenn sie schon auf ein Drittel eingekocht ist, in ein kleineres Geschirr thun und darin unter stetem Rühren vollends einkochen, oder wie oben gezeigt im heißen Wasser eindampfen. Hernach gießt man sie in beliebige kleine viereckige Formen von Blech oder Thon, läßt sie darin kalt werden, legt sie noch einige Zeit an einen luftigen Ort, wo keine Sonne hinscheint, damit sie verdunstet, und hebt sie hernach an einem trockenen Orte, in Wachspapier eingeschlagen, auf.

Man hat sich lange Zeit hindurch gefallen, der beim Kochen des Fleisches sich lösenden Leimsubstanz, welche der bloß erkalteten, noch mehr aber der eingekochten Fleischbrühe die

Eigenschaft des Gelatinirens (willigen Erstarrens) ertheilt, die Haupteigenschaften oder Eigenthümlichkeiten der Fleischbrühe zuzuschreiben; allein es kann keinen größern Irrthum geben. Die einfachsten Versuche beweisen, daß die Quantität der gelösten Leimsubstanz in einer gut bereiteten Fleischbrühe so klein ist, daß sie gar nicht in Rechnung genommen werden darf, um ihre Eigenschaften zu erklären. Die Leimsubstanz ist an und für sich ganz geschmacklos und von ihr kann also der Geschmack der Fleischbrühe so wenig herrühren, als ihre innere Güte darnach beurtheilt werden.

Der Gebrauch, die Fleischbrühe mit Pfeffer, Nelken, Muskatnuß u. s. w. zu würzen, wie man dieß so häufig in deutschen und französischen Kochbüchern liest, ist gänzlich zu verwerfen, da diese Gewürze nur zu einem arthaften Nebengeschmacke beihelfen, der vielen, besonders kranken Menschen leicht zum Ekel wird. Nicht minder verwerflich ist die Methode, die erste, kräftigste Fleischbrühe herauszuschöpfen und den Topf wieder neuerdings mit Wasser aufzufüllen; hiedurch entzieht man nicht nur der ersten den zu ihrer Vervollkommnung noch nöthigen Gehalt, sondern das zum Essen bestimmte Fleisch wird zugleich auch bis zur völligen Ungenießbarkeit entkräftet und die wieder frisch zu erzeugenwollende Brühe wird einen faden — mehr nach warmem Wasser als nach Fleisch-

brühe riechenden Geschmack annehmen. Hat man Fleischbrühe vom vorigen Tage übrig, so gebrauche man sie lieber, und dieß namentlich im Sommer, zu Saucen u. s. w., als zur Verwendung, d. h. zur Auffüllung des Fleischtopfes; denn des Salzes wegen wird das Fleisch roth und die frische Brühe neigt sich schon den nämlichen Tag gerne in Säure über. Man spare überhaupt in dieser Jahreszeit das Salz zur Fleischbrühe und versehe sie so wenig als möglich mit Wurzeln und Kräutern.

Die tauglichsten Fleischstücke zur Gewinnung einer guten Fleischbrühe sind: das sogenannte Bäckle, das Schweifstück, sowie das Nieren- und Rippstück des Ochsen. Aus dem Bruststücke des Ochsen zieht man die schlechteste Brühe. — Gänse und Enten geben in kleiner Gabe und eigentlich auch erst dann, wenn sie vorher etwas rasch gebraten wurden, in Verbindung anderer Fleischarten, eine zwar nicht übel schmeckende, aber scharfe Brühe. — Kalbfleisch mit einem oder mehreren alten Hühnern liefert eine milde, geschmackvolle und kräftige Bouillon, die bei allen weißen Schleimsuppe, wie z. B. der Gersten- und Reissuppen, die besten Dienste leistet. Rindfleischbrühe allein ist zu solchen milden Suppen zu scharf.

Von den Suppen.

(Zuthaten in die klare Fleischbrühe.)

Klöße von Kalbfleisch. (Potage aux quenelles de veau.) Man reibt von einem vier bis fünf Loth schweren Weißbrode die Rinde hinweg, schneidet es in mehrere Stücke, weicht es in kalter Milch ein und drückt es wieder ganz trocken aus. Sodann rührt man es auf dem Feuer zu einem festen Teige, schlägt nach und nach vier ganze Eier dazu und rührt es nochmals auf dem Feuer zu einem nicht gar zu dicken Brei und läßt es gehörig erkalten. — Indessen schabt man 1/4 Pfd. zartes Kalbfleisch so, daß alle Haut und Nerven davon kommen und hackt es mit ebenfalls 1/4 Pfd. guten Ochsennierenfettes, das ebenfalls von aller Haut befreit und fein zerbröckelt worden ist, so fein als nur immer möglich. Man stößt nun dieses Fleisch in einem Mörser mit etwas Muskatnuß und dem nöthigen Salze so lange, bis sich das Nierenfett mit dem Fleische innig verbunden hat, mischt die erkaltete Brodmasse darunter, stößt und mengt alles nochmals gehörig unter einander und streicht es durch ein grobes Haarsieb. (Ist die Masse fein und gut gestoßen, so kann das Durchsieben unterbleiben.) Von dieser Farce probirt man ein Klößchen in kochender Bouillon oder Wasser,

ob solche hält, und ob sie recht fein, leicht und markicht sei. Sollte sie zu fest sein, was übrigens selten der Fall ist, so thut man noch etwas zerflossene Butter dazu, im Gegentheile aber noch ein oder mehrere Eigelb. (Diese Bemerkung betreffe alle hier nachfolgenden Vorschriften zu Klößen.) Aus dieser Masse formt man nun auf einem mit Mehl bestäubten, reinen Brette eine lange dünne Wurst, schneidet Klümpchen davon, bildet halbkleinfingerlange und ebenso dicke Nudeln daraus, kocht sie in gesalzenem und siedendem Wasser oder schwacher Bouillon in drei bis vier Minuten gar, gießt sie hernach vorsichtig in einen Durchschlag, damit alles Wasser rein ablaufen kann, legt sie in den Suppentopf und gießt die wohlabgeschmeckte Fleischbrühe, die man mit Caramel oder Jus etwas dunkel gefärbt hat, darüber. Schön gebähte Brodschnitten stehen dieser Suppe gut an. Noch besser werden diese Klöße von der Brust eines alten Huhnes, in welchem Falle dann natürlich das Kalbfleisch weggelassen wird. (Siehe Klöße, Gefüllsel, Farces weiter oben.)

Butterklöße. (Potage aux Nockes.) Man rührt acht Loth frische Butter während einer halben Stunde zu einem weißen Schaum, gibt nach und nach fünf Eigelb und mit jedem Eigelb einen schwachen Eßlöffel gesiebtes Mehl dazu, dann das nöthige Salz

und etwas Muskatnuß, zuletzt noch einen Kaffeelöffel voll feines Griesmehl und rührt das Ganze noch während einer Viertelstunde gut durch. (Wer es liebt kann auch Schnittlauch darunter thun.) Nun probirt man, wie oben gezeigt, ebenfalls wieder ein Klößchen und sollte es in der Fleischbrühe zerfahren, so giebt man noch ein oder zwei Eigelb und etwas Griesmehl dazu. Eine Viertelstunde vor Essenszeit sticht man mittelst eines Kaffeelöffelchens kleine Klöße heraus, legt sie in ganz schwachkochende Fleischbrühe, deckt sie zu und legt sie, wenn sie gar gekocht sind, was in zehn Minuten der Fall ist, in die Suppenschüssel, seiht die Fleischbrühe darüber und gibt gebähte Brodschnitten hinein. Auch diese Fleischbrühe muß mit etwas Jus oder Caramel gefärbt werden.

Leberklöße. (Potage aux quenelles de foie de veau.) Man häutelt 2½ Pfd. Kalbsleber ab, schneidet die innern hautigen und sehnigen Theile davon, und wiegt sie recht fein. Indessen röstet man zwei mittelgroße, fein geschnittene Zwiebeln in 4 Loth Butter bis fast zur gelben Farbe und treibt sie mit der Leber durch ein grobes Haarsieb. Nun rührt man acht Loth frische Butter während einer starken Viertelstunde zu Schaum, schlägt 3—4 ganze Eier dazu, rührt die Leber darunter, salzt und würzt sie mit etwas fein

geriebenem Majoran, drei gestoßenen Gewürznelken, fein gehackter Zitronenschale, etwas gestoßenen weißen Pfeffer, Muskatnuß und Schnittlauch oder gehackten Petersilien. Endlich mischt man noch sechs Loth durch ein Sieb passirtes, ganz feines Reibbrod darunter und legt mittelst eines Kaffeelöffelchens Klöße davon in ganz schwachkochende Fleischbrühe. Das weitere Verfahren ist wie bei den vorhergehenden Klößensuppen. Da diese Klöße etwas zu gewürzhaft schmecken, was sie natürlich der Fleischbrühe im höchsten Grade mittheilen, so ist es gut, wenn man eine andere, recht gute, mit etwas Jus oder Caramel gefärbte Fleischbrühe zur eigentlichen Suppe in Bereitschaft hält, jedoch einige Löffel voll von dieser, worin sie gekocht, beimischt. — Die Klöße sollen zitternd, schwammig und markicht sein; deßhalb muß man bei dem Zuthun des Brodes etwas vorsichtig verfahren, indem man von der mehr oder weniger fettreichen Butter abhängt, diese also auch mehr oder weniger Brod erfordert. Auch mache ich zugleich nochmals auf das schwache Kochen der Fleischbrühe beim Einlegen der Klöße aufmerksam. —

Brodkäse. (Potage au soufflé de pain.) Von acht Loth Weißbrod wird die Rinde abgerieben, das Weiche davon in Stückchen geschnitten und in Milch eingeweicht. Hernach wird das Brod fest ausgedrückt und

auf dem Feuer zu einem dicken Brei eingekocht, rührt dann drei bis vier Loth Butter darunter, salzt es und stellt es zum Erkalten bei Seite. Hierauf wird es mit sechs Eigelb schaumig abgerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen und unter die Masse gezogen. Sodann bestreicht man ein, mit einem niedern Rande versehenes, flaches und kupfernes oder blechernes Geschirr, gibt die Masse hinein und backt sie im Ofen zur schönen gelben Farbe. Das Gebackene wird nun umgestürzt, in schöne kleine Vierecke geschnitten, in kochende Fleischbrühe gethan und einige Minuten lang gekocht. —

Eierkäs. (Potage au consommé.) Man zerkleppert drei ganze und vier Eigelb, rührt einen Schoppen kräftiger Fleischbrühe nach und nach darunter, schmeckt sie mit dem nöthigen Salze und etwas Muskatnuß ab und gieße sie in ein flaches, mit einem Rande versehenes und mit frischer Butter bestrichenes Geschirr; dann stelle man es in einen schwachen Ofen, backe es gar und lasse es erkalten. Hierauf stürzt man den Eierkäs um, schneidet kleine Vierecke, legt sie in den Suppentopf (ohne sie also nochmals zu kochen) und gießt eine kräftige Fleischbrühe darüber.

Kartoffelklöße. (Potage aux quenelles de pommes de terre.) Es werden sechs große Kartoffeln im Ofen ge-

braten, das Weiche herausgenommen und löffelvollweise durch einen feinen Durchschlag gedrückt. Hernach rührt man vier Loth frische Butter zu Schaum, mengt die Kartoffeln darunter, rührt sie mit zwei ganzen und vier Eigelb während noch einer Viertelstunde, salzt und würzt die Masse mit etwas Muskatnuß, fein gehackten Petersilien und Schnittlauch. Nun schneidet man zwei große Gelberüben, eine Stange Lauch, eine große Sellerie und die Hälfte von einem Kopfe Wirsing in feine Nudeln und kocht sie in kräftiger Fleischbrühe weich. Eine halbe Stunde vor Essenszeit backt man von der Kartoffelmasse kleine Klöschen im Schmalze, trocknet sie auf reinem Löschpapiere ab, legt sie mit den Wurzeln in den Suppentopf, und gießt eine kräftige Fleischbrühe darüber.

Markklöße. (Potage aux quenelles de moëlle de boeuf.) Man hackt vier Loth Ochsenmark recht fein, rührt es dann mit einem ganzen und mit drei Eigelb zu Schaum, salzt und würzt es mit Muskatnuß und fein gehackten Petersilien, mengt sieben Loth feines Reibbrod darunter, macht kleine Klöschen davon, backt sie im Schmalze oder kocht sie bloß in gesalzenem Wasser gar, legt sie in die Suppenschüssel und gießt eine kräftige Fleischbrühe darüber.

Verschiedene Gemüse und Kräuter. Man nimmt alle Sorten Suppenkräuter, wie

Gelberüben, Sellerie, Wirsing und schneidet sie nudelartig; dann Spargeln schneidet man erbsenartig; Blumenkohl in kleine Röschen, feingeschnittenen Salat, eine Handvoll Zuckererbsen, kocht alles mit einander in Fleischbrühe weich, und giebt sie über gebähte Brodschnitten in den Suppentopf. — Klöschen von Hühner- oder Kalbfleischfarcen erhöhen den Werth dieser Suppe; man heißt sie: Gärtnersuppe. (Soupe à la Jardinière.) Diese Kräuter durchgeschlagen. Etwas mageres Kalbfleisch und Schinken schneidet man mit Sellerie, Petersilienwurzeln, Gelberüben und Zwiebeln in Würfel, schwitzet es in Butter, thut dann noch feingehackte Suppenkräuter dazu und schwitzet es auf ganz langsamem Feuer, thut dann einige Löffel Mehl dazu, rührt es gut durch und füllt so viel Bouillon darauf, als man Suppe braucht, läßt sie gar kochen und streicht sie durch ein Haarsieb, nachdem man vorher das Fett rein abgenommen hat, schmeckt sie mit Salz und etwas Muskatnuß ab und setzt sie heiß. In die Suppenschüssel legt man etwas geröstetes Milchbrod und soviel verlorne Eier, als man Personen zu Tische hat. Zu den verlornen Eiern setzt man eine Maaß Wasser mit einigen Eßlöffeln voll Essig und dem nöthigen Salze auf; wenn es kocht, schlägt man behutsam einige recht frische Eier hinein, läßt sie einigemal aufkochen, daß sich das Weiße

über den Dotter zusammenzieht, ohne daß das Gelbe hart wird, hebt sie dann schnell in kaltes Wasser, daß sie nicht hart werden, und so fährt man fort, bis man so viel gemacht hat, als man braucht. Beim Anrichten putzt man sie mittelst des Messers recht rund ab, legt sie in den Suppentopf und richtet die Suppe, aber nicht zu heiß darüber an, sonst werden sie während des Stehens hart und ungenießbar (Purée von Wurzeln). Eine andere, mit dieser verwandte, aber sehr empfehlenswerthe Suppe ist folgende Schwarzbrodsuppe. Man schneidet ein ziemlich großes Stück Haus- oder anderes Schwarzbrod zu feinen Schnitten, legt sie in ein flaches Geschirr, verzupft etwas frische Butter darauf, und röstet es im Ofen zur gelben Farbe. Dann kocht man dieses Brod mit einer geschnittenen Selleriewurzel sammt deren Blättern in Fleischbrühe weich, röstet indessen zwölf bis fünfzehn kleine Zwiebeln (Setz- oder Perlzwiebeln) in Butter, gibt Fleischbrühe dazu, läßt sie einigemal aufkochen, und gießt sie zu dem Schwarzbrode. Wenn dann alles zu einem flüssigen Brei gekocht ist, so streicht man es durch ein Haarsieb, gibt wo möglich auch den Satz von einem Kalbsbraten dazu, verdünnt die Suppe mit guter Fleischbrühe, thut etwas Kümmel dazu und gibt sie wie die vorige mit verlornen Eiern zu Tische.

Feine wohlschmeckende Kräuter. (Potage aux fines herbes.) Man nimmt eine gute Hand voll Kerbel und Sauerampfer, wascht sie gut und schneidet sie klein, schwitzt sie in guter Butter, thut einen Löffel Mehl dazu, und füllt so viel Bouillon darauf, als man Suppe nöthig hat und nachdem die Kräuter gar sind, was in zehn Minuten der Fall ist, legirt man die Suppe mit einigen Eigelb und saurem Rahm, schmeckt sie mit etwas Muskatnuß und dem noch nöthigen Salze ab und richtet sie über gebähte Brodschnitten und verlorne Eier an.

Schon oft habe ich Gelegenheit gehabt, in Häusern die so häufig beliebte Kartoffelsuppe (Purée de pommes de terre) auf die verkehrteste Weise zubereiten zu sehen, indem sie in den Schalen gesotten, dann erkaltet auf dem Reibeisen gerieben und mit Fleischbrühe verdünnt wurden. In Haushaltungen, wo dies üblich ist, versuche man nun einmal folgende Vorschrift: Die Kartoffeln werden roh geschält, in dünne Scheiben geschnitten, mit Wasser, Salz, mit der Wurzel eines Sellerie und einer Stange Lauch aufgesetzt und gar gekocht. Indessen schneidet man eine Zwiebel fein, dämpft sie in heißer Butter zur gelben Farbe, gießt sie zu den Kartoffeln, streicht alles mit einander durch ein Haarsieb und verdünnt sie mit Fleischbrühe. Beim Anrichten legirt man die Suppe mit

einigem Eigelb und etwas saurem Rahm und gibt sie mit in Butter geröſteten Brodwürfeln zu Tiſche. Klöschen von irgend einer beliebigen Fiſchfarce eignen ſich ſehr gut zu dieſer Suppe; auch Schnittlauch und fein gehackter Kerbel, aber erſt beim Anrichten. Sehr gute Suppen geben die meiſten Arten von Hülſenfrüchten ſowohl im grünen als getrockneten Zuſtande und laſſen ſich ſelbſt ohne Fleiſchbrühe ſchmackhaft zubereiten, nur muß man dann mit dem Fettſtoffe nicht gar zu ſpärlich ſein. Folgende Suppe beſteht aus grünen Erbſen. (Purée verte.) Große, alte grüne Erbſen werden mit einigen geſchälten (rohen) Kartoffeln, einer Gelbenrübe, einem Bündel Peterſilien, und einem kleinen Stückchen friſcher Butter, nebſt einigen Löffeln voll Fleiſchbrühe weich gedämpft; indeſſen ſchwitzt man in einem ziemlich großen Stücke friſcher Butter eine gehackte Zwiebel, gießt ſie unter die Erbſen, ſtreicht ſie dann durch ein Haarſieb, und verdünnt ſie mit Fleiſchbrühe. Beim Anrichten legt man in Butter geröſtete Brodwürfel in die Suppenſchüſſel und gießt die Suppe darüber. Fein geſchnittene Bratwürſte eignen ſich auch in dieſe Suppe. Auch kann man feine Erbſen mit Butter dämpfen und dieſe ganz in den Suppentopf thun. — Von trockenen Erbſen macht man ſie gerade ſo. Man hat eine Sorte Erbſen, die auch im getrockneten Zuſtande grün ſind. Von

diesen setzt man eine hinlängliche Partie mit Wasser auf, gibt eine Selleriewurzel dazu und treibt sie, wenn sie gar sind mit vielen gerösteten Zwiebeln und ihrem Fette durch einen Durchschlag und verdünnt sie mit Fleischbrühe oder Wasser. Man richtet sie über in Schmalz gebackenes Brod, gekochten und in Würfeln geschnittenen Bauchspeck (petit salé), Bratwurst, Schinken, Fische und dgl. an. Man sehe darauf, daß die Suppe nicht zu dick ist. — Ist die Suppe fertig gekocht, so kann man auch in Fleischbrühe gekochte Fadennudeln in den Suppentopf thun und die Suppe darüber anrichten; auch Reis, der vorher in fetter Fleischbrühe dick gekocht wurde.

Krebs-Suppe. (Bisque.) Zu einer Suppe für zwölf Personen nimmt man ohngefähr 50 Stück Krebse, wenn solche gar zu klein, auch wohl mehr, wascht sie rein und läßt sie mit etwas Salz und Wasser einmal aufkochen; dann bricht man sie aus, legt die ausgebrochenen Schwänze und großen Scheeren zurück, das Bittere der Nase und des Bauchschildes wirft man weg, den Rückenschild aber und die Füße stößt man mit einem halben Pfund Butter in einem Mörser recht fein, setzt sie auf ein gelindes Feuer und läßt sie rösten, bis sie anfangen zu schäumen; dann gießt man eine Maaß Wasser hinein, läßt sie eine Viertelstunde kochen, setzt sie kurze Zeit bei Seite und nimmt

die rothe Butter oben weg, die man durch ein Sieb in kaltes Waſſer laufen läßt, damit ſie feſt wird. Dies nennt man Krebsbutter. (Beurre d'écrevisses.) Nun ſchwitzet man etwas mageres in Würfeln geſchnittenes Kalbfleiſch, magern Schinken, Sellerie, Peterſilienwurzeln, gelbe Rüben und Zwiebeln in der Hälfte der Krebsbutter, thut etwas Mehl dazu, rührt es durch und füllt es mit ſo viel guter, kräftiger Bouillon auf, als man Suppe braucht und läßt es gar kochen. Sollte die Suppe noch nicht ſämig (gebunden) genug ſein, ſo thut man etwas in Bouillon aufgeweichtes Milchbrod dazu, ſtreicht es dann durch ein Haarſieb, ſchmeckt ſie ab und ſetzt ſie heiß. In die Suppe thut man Hühnerklöße; auch kann man Spargeln, Champignons, Morcheln, Blumenkohl, grüne, recht feine Erbſen, welches Alles vorher recht gut gar gekocht wird, dazu thun. Beim Anrichten ſchneidet man die von den ſchwarzen Fäden befreiten Schwänze in der Mitte durch und legt ſie auch in die Terine, legirt die Suppe unter ſtetem Aufziehen mit der noch übrigen Krebsbutter und richtet ſie an.

Falſche Schildkrötenſuppe. (Potage à la fausse tortue.) Man knöchelt einen gebrühten Kalbskopf rein aus und ſetzt ihn mit kaltem Waſſer auf's Feuer. Wenn er einige Mal aufgekocht hat, legt man ihn in kaltes

Wasser und sticht, wenn er völlig erkaltet und gereinigt ist, mit einem runden Ausstecher, von der Größe eines Vierundzwanzigers, runde Stückchen heraus, die man in kräftiger Fleischbrühe und etwas Wein vollends gar kocht. Indessen belegt man eine Kasserole mit fetten Speck- und magern rohen Schinkenschnitten, belegt diese mit grob geschnittenen Zwiebeln, Gelberüben (Möhren) und Petersilienwurzeln, thut auch etwas Butter hinzu, belegt dieß mit 4 Pfund gutem, in Scheiben geschnittenem Kalbfleische und 2 Pfund Ochsenfleisch, gibt auch ein altes Huhn dazu, deckt das Geschirr zu und dünstet es auf schwachem Feuer so lange, bis die Wurzeln anfangen gelbbraun zu werden; dann füllt man die Kasserole mit fünf Maaß kräftiger und klarer Fleischbrühe auf, hebt das obenaufschwimmende Fett recht rein hinweg und läßt die Fleischbrühe unter fleißigem Abschäumen 5—6 Stunden langsam kochen. Eine Stunde bevor sie völlig ausgekocht ist, gibt man das Bouquet, sowie auch einige Pfefferkörner und zwei Gewürznelken hinzu (denn diese Fleischbrühe soll einen gewürzhaften Charakter haben), passirt sie hernach durch eine reine Serviette und kocht sie noch auf so viel ein, als man nur zur Suppe bedarf, fettet sie nochmals rein ab und gibt Acht, daß sie recht klar bleibt.

Während dieser Zeit bereitet man eine gute

Geflügelfarce, macht mittelst zweier Kaffeelöffelchen Klöße daraus, blanchirt sie und gießt sie ab. Hernach dreht man etwa zehn mittelgroße schwarze Trüffel, von denen man jede in 4—6 Theile geschnitten hat, olivenartig und legt sie nebst den Klößen und etwa zwanzig kleinen Champignons und in Butter gelb gerösteten Croutons in den Suppentopf. Nachher stößt man noch das Gelbe von acht hartgesottenen Eiern, salzt sie, gibt zwei Loth aufgeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Milchbrod und 2—3 rohe Eigelb, zwei Loth Butter und etwas Muskatnuß dazu, streicht es durch ein Haarsieb, formirt Klöße nach der Größe der Trüffel daraus und legt sie ebenfalls in den Suppentopf und ebenso endlich auch den abgegossenen Kalbskopf (die Brühe verwendet man zu Gallerte). Beim Anrichten gießt man die klare Fleischbrühe darüber, gibt ein Glas Madeira und etwas spanischen Pfeffer dazu und gibt sie zu Tische. Die Brühe muß klar sein und viel Leimstoff enthalten.

Durchgetriebene Feldhühnersuppe. (Potage à la purée de perdreaux.) Man reinigt drei alte Feldhühner, belegt ein schickliches Geschirr mit 1/4 Pfund Butter, einigen Scheiben rohen Schinkens, einigen grob geschnittenen Zwiebeln und Gelberüben, legt zwei Pfund klein geschnittenes Kalbfleisch, ebensoviel Ochsenfleisch und die Feldhühner darauf,

gibt etwas Thimian, zwei Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner und zwei Gewürznelken dazu und dünstet es, bis sich unten ein gelbbrauner Satz zeigt, gibt dann etwas kräftige Jus dazu und läßt alles bei fleißigem Schäumen recht weichkochen. Hernach zieht man das Fleisch sammt den Feldhühnern heraus, stößt die Feldhühner zu einem feinen Teige, rührt vier Löffel Mehl in den kurz gekochten Satz, rührt das Gestoßene darunter, füllt es mit 4—5 Schöpflöffel guter, kräftiger Jus auf und kocht es noch während einer halben Stunde unter fleißigem Rühren auf schwachem Feuer. Hernach streicht man alles recht sauber durch ein feines Sieb, verdünnt die Suppe mit der kräftigsten Jus, doch so, daß sie etwas gebunden bleibt, d. h. nicht zu dünn wird, gießt sie in ein passendes Geschirr und setzt sie in kochendes Wasser, damit sie recht heiß bleibt (denn sie soll, wie alle durchgetriebenen Suppen, nicht mehr in's Kochen kommen). Indessen schneidet man aus Weißbrod, das man von der Kruste befreit hat, kleine Dreiecke, röstet sie in Butter gelb, legt sie in den Suppentopf und gießt die wohl abgeschmeckte Suppe darüber.

Durchgetrieben Wildpretsuppe. (Potage à la purée de gibier.) Man nehme zwei Rehbüge und einen Kalbsbug, zerhaue sie so klein als möglich, ohne sie auszubeinen, und belege den Boden einer passenden

Kaſſerole mit fetten Speck- und rohen Schinken-Schnitten, thue 1/4 Pfund Butter darauf, auch einige in Scheiben geſchnittene Zwiebeln und Gelberüben, lege die Büge darauf, thue Thimian, zwei Lorbeerblätter, zwei Gewürznelken, einige Pfefferkörner und etwas Salz dazu, gieße einige Löffel kalter Fleiſchbrühe darüber und laſſe es auf ſchwacher Gluth ſo lange einkochen, bis keine Brühe mehr daran zu ſehen iſt und ſich die Zwiebeln gelbbraun gefärbt haben. Hernach fülle man es mit 5—6 Maaß kräftiger Fleiſchbrühe auf, nehme das aufſchwimmende Fett hinweg, bringe es wieder langſam in's Kochen und ſchäume fleißig. Nach Verlauf von drei Stunden zieht man das Fleiſch heraus, löst dem Wildprete (nicht dem Kalbfleiſche) die Knochen aus, hackt das Fleiſch recht fein, ſtößt es im Mörſer zu einem feinen Teige und ſtreicht es durch ein feines Sieb. Die Brühe läßt man durch eine feine Serviette laufen, fettet ſie ab und verdünnt das durchgetriebene Fleiſch damit, ſchmeckt ſie ab und ſtellt ſie heiß, wie bei der vorigen gezeigt wurde. Beim Anrichten gießt man ſie über ein paar Handvoll gewürfeltes und in Butter gelb geröſtetes Weißbrod.

Durchgetriebene Hühnerſuppe, auch Königinſuppe genannt. (Potage à la Reine.) Zwei alte Hühner werden, wenn ſie gut gereinigt ſind, mit drei Pfund zer-

hauenem Kalbsbug und sechs Maaß Wasser auf's Feuer gesetzt, langsam in's Kochen gebracht und gut abgeschäumt. Indessen wascht man ein halbes Pfund Karolinenreis in mehreren Wassern, damit aller Magazin-Geschmack wegkommt, blanchirt ihn und wascht ihn nochmals in kaltem Wasser, und kocht ihn hernach mit Fleischbrühe, Salz und einem Stückchen recht frischer Butter zu einem weichen Brei. Sind die Hühner weich, was in ungefähr 5—6 Stunden geschehen kann, so löst man die Brüste heraus und stößt sie sammt dem Reis zu einem feinen Teige und passirt dies durch ein feines Haarsieb. Wenn die Brühe gehörig ausgekocht und mit einem Bouquet versehen worden ist, so seiht man sie durch eine feine Serviette und verdünnt das Durchgetriebene damit, so daß aber die Suppe etwas gebunden bleibt, d. h. nicht zu fließend ist. Indessen hat man einen starken Schoppen süßen Rahm zur Hälfte eingekocht und ebenfalls durch eine Serviette gewunden; diesen Rahm mischt man noch unter die Suppe, schmeckt sie wohl ab und stellt sie in heißes Wasser. Beim Anrichten gibt man den oben beschriebenen Eierkäs in den Suppentopf, gießt die heiße Suppe darüber und servirt sie.

Braune Reissuppe. (Potage clair au riz.) Man belese ein halbes Pfund guten Carolinen-Reis, wasche ihn durch mehrere lau-

warme Wasser und koche ihn in einigen Maaß Wasser einigemal auf, gieße ihn ab, überspüle ihn noch mit kaltem Wasser und lasse es gut ablaufen. Nun setzt man so viele gute Fleischbrühe, die mit etwas Jus vermengt ist, auf's Feuer und gibt den Reis hinein, deckt das Geschirr zu und läßt die Suppe eine halbe Stunde kochen, doch so, daß der Reis ganz bleibe, thut dann das nöthige Salz und etwas geriebene Muskatnuß dazu und richtet sie in den Suppentopf an. Auf einem besondern Teller gibt man etwas geriebenen Parmesankäs dazu.

Schleim-Reissuppe. (Potage. Crême de Riz.) Um diese zu fertigen, belese man 12 Loth feinen Carolinen-Reis, wasche und koche ihn einigemal in Wasser auf, gieße und spüle ihn ab, wie bei der vorhergehenden Suppe gezeigt. Hernach läßt man 12 Loth frische Butter langsam heiß werden, schäumt sie ab und rührt drei Eßlöffel voll feines Mehl darunter, mischt den Reis hinzu, rührt langsam klare, weiße Fleischbrühe dazu und läßt die Suppe eine halbe Stunde unter öfterem Rühren langsam gar kochen.

Diese, sowie die folgende Gerstensuppe, werden am wohlschmeckendsten, wenn man, wie schon oben berührt, aus zwei Pfund Kalbsbug (auch Kalbsjarret genannt), 1 Pfund Ochsenfleisch und einem alten Huhn eine Fleischbrühe bereitet und sie ganz langsam, wie bei

der Fleischbrühe hinlänglich gezeigt, 6 Stunden lang ununterbrochen fortquillen läßt. Kurz vor dem Anrichten schneidet man das schönste Fleisch von dem Kalbsbug und der Brust des Huhnes in feine Schnitten, legt sie in den Suppentopf und richtet die wohl abgeschmeckte Suppe darüber an. — Diese Reissuppe muß während dem Kochen sorgfältig von Haut und Fett befreit werden. — Der Reisschleim wird ebenso zubereitet, nur läßt man die Suppe durch ein Sieb laufen, damit der Reis zurückbleibt.

Reissuppe mit Erbsenpurée. (Potage au riz à la purée de pois.) Man wasche, belese, blanchire den Reis wie in vorhergehenden Vorschriften gezeigt wurde, stelle ihn mit so viel guter, fetter Fleischbrühe und dem nöthigen Salze auf, bis dieselbe zwei Finger hoch über den Reis hergeht, decke ihn zu und koche ihn dick und nicht zu weich. Indessen gebe man in ein passendes Geschirr acht Loth Butter, drei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, zwei große Gelberüben (Möhren), einen Selleriekopf und einige Petersilienwurzeln, wie auch, wenn dies gerade zu haben ist, zwei Schnitten rohen Schinken in Würfel geschnitten, lasse es eine halbe Stunde auf schwachem Feuer mit einander langsam dämpfen, fülle es dann mit zwei Schöpflöffel voll guter weißer Fleischbrühe auf und lasse es

eine halbe Stunde verkochen. Nun thut man einen ſtarken Schoppen grüne Erbſen (auch gedörrte, wenn ſie zuvor eingeweicht worden ſind) in kochendes Salzwaſſer und läßt ſie recht weich kochen, gießt ſie ab, miſcht ſie mit den gekochten Wurzeln, verrührt ſie zu einem Brei und treibt ſie durch ein Haarſieb. — Hernach verdünnt man dieſes Purée mit ſo viel Fleiſchbrühe, als zur Suppe erforderlich iſt, ſetzt ſie auf's Feuer, mengt den gar gekochten Reis darunter, läßt ſie heiß werden, aber nicht kochen, ſchmeckt ſie mit Salz und Muskatnuß ab und richtet ſie an.

Gerſten- oder Graupenſuppe. (Potage Crême à l'orge.) Man bereitet eine Fleiſchbrühe, wie bei der Schleim-Reisſuppe gezeigt wurde. Dann beliest man 1/4 Pfund Gerſte (wo möglich Ulmergerſte), ſetzt ſie mit Waſſer auf ein ſchwaches Feuer und läßt ſie ſo lange kochen, bis ſie weich und das Waſſer völlig eingekocht iſt. Nun läßt man 1/4 Pfund friſche Butter heiß werden, ſchäumt ſie ab, rührt vier Eßlöffel feines Mehl hinzu, gibt die Gerſte hinein, rührt ſie um, füllt die Suppe mit beſagter rein geſiebter Fleiſchbrühe auf und läßt ſie noch eine halbe Stunde kochen.

So einfach dieſe Suppe auch ſcheint, ſo muß ſie hauptſächlich recht kräftig, ſchön weiß, ſämig und wohl abgefettet ſein. — Einige

Löffel süßen Rahm beim Anrichten in den Suppentopf gethan, erhöht ihren Werth.

Gerstenschleim. (Crême d'orge.) wird ebenso bereitet, nur läßt man die Suppe durch ein Sieb laufen, damit die Gerste zurückbleibt.

Sagosuppe (Potage au Sagou). Ein Viertelpfund ganz ächten feinen braunen Sago rührt man in drei Maaß kochendes Wasser und läßt ihn so lange (etwa eine Stunde) kochen, bis die Körner klar und durchsichtig sind; sodann schüttet man ihn in ein Sieb, erkältet ihn mit Wasser und läßt es rein ablaufen. Nun nimmt man so viel gute weiße Fleischbrühe, als man zur Suppe nöthig hat, thut den Sago hinein und kocht sie noch wohl eine halbe Stunde. Beim Anrichten verrührt man das Gelbe von drei Eiern mit zwei Löffel saurem Rahm, sammt etwas Muskatnuß, bindet die Suppe damit und richtet sie an.

Suppe von geröstetem Griesmehl. (Potage à la semouille grillée.) Man röstet in einem Stücke Butter acht Loth Griesmehl zur gelben Farbe, füllt es mit der nöthigen Fleischbrühe auf, kocht sie eine halbe Stunde lang und schäumt sie fleißig ab. Beim Anrichten rührt man drei Löffel sauren Rahm glatt ab, schlägt drei Eigelb dazu, thut dies in den Suppentopf, rührt die Suppe langsam

darunter, schmeckt sie mit Salz und Muskatnuß ab und gibt sie zu Tische.

Gewöhnliche Griessuppe. (Potage de semouille à la Bourgeoise.) Man nehme 1/4 Pfd. feinen Weizengries, schlage einige ganze Eier darunter, reibe ihn mit der Hand aus einander und lasse ihn wieder trocken werden. Kurz vor dem Anrichten rührt man den Gries in die nöthige kochende Fleischbrühe, kocht die Suppe eine starke Viertelstunde, schmeckt sie mit Salz und Muskatnuß ab und richtet sie an.

Gehackte Suppe, auch Eiergerste genannt. (Potage haché.) Aus zwei Eigelb, einem ganzen Ei und dem nöthigen Mehle macht man einen ganz festen Nudelteig. Ist er tüchtig durchgearbeitet, so schneidet man ihn mit dem Schneidmesser recht fein, reibt ihn während dem Schneiden öfters durch die flache Hand und seiht ihn durch einen nicht allzu feinen Durchschlag oder Schaumlöffel, daß das Durchgefallene wie feine Gerste aussieht. Das Zurückgebliebene schneidet man wieder, bis aller Teig fein ist. — Nun setzt man die nöthige Fleischbrühe aufs Feuer, läßt sie kochen und läßt unter beständigem Rühren diese Gerste hineinfallen, so zwar, daß keine Klümpchen entstehen und die Suppe nicht zu dick wird. Hat sie eine starke Viertelstunde gekocht, so hebt man den Schaum hinweg, schmeckt sie mit Salz und Muskatnuß ab und gibt sie zu Tische.

Eiergerſte geröſtet. (Potage haché grillé.) Hat man einen Teig gefertigt und geſiebt, wie in vorhergehender Vorſchrift gezeigt, ſo röſte man ihn in Butter zur gelben Farbe und verfahre wie bei der „Suppe von geröſtetem Griesmehl“ angegeben iſt.

Zerfahrene Suppe (Potage brouillé.) Man ſchneidet von einigen alten Milchbroden die Rinde und reibt das Innere auf dem Reibeiſen, ſeiht es durch einen weiten Durchſchlag, thut es in ein Geſchirr, ſchlägt zwei ganze Eier und zwei Eigelb dazu, füllt es mit kochender Fleiſchbrühe auf und läßt die Suppe ohne viel zu rühren, blos von einer Seite kochen und richtet ſie nach einer Viertelſtunde an. Man gebe beim Kochen Acht, daß keine Klümpchen entſtehen.

Wollſuppe. (Potage à la Xavier.) Hiezu nehme man vier ganze Eier, drei Löffel voll Weißmehl, einen ſchwachen Eßlöffel voll ſüße Milch, und verrühre dies gut, bis der Teig ganz dünn und läufig geworden iſt. Hernach ſetze man ſo viele gute Fleiſchbrühe, (halb weiße und halb gute Jus) als zur Suppe erforderlich iſt, aufs Feuer und laſſe, wenn ſie kocht, den angegebenen Teig durch einen feinen Schaumlöffel hineinlaufen; nach zehn Minuten iſt ſie gar gekocht. Muskatnuß und Schnittlauch ſteht dieſer Suppe gut an.

Suppe mit Omelettes. (Potage à la Palfi.) Aus acht Loth Mehl, vier bis fünf ganzen Eiern, einem starken Trinkglase voll Milch und dem nöthigen Salze macht man eine Pfannenkuchenmasse, bäckt davon in einer Omelette-Pfanne 10—12 ganz dünne Flädchen, doch müssen sie keine Farbe bekommen, sondern ganz weiß bleiben. Hernach läßt man sie völlig kalt werden, wickelt sie auf und schneidet sie in feine Nudeln. Nun setzt man die erforderliche Fleischbrühe auf, die man mit etwas Jus gemischt hat, läßt sie kochen, läßt die Nudeln hineinfallen, aber ja nicht mehr kochen und gibt die Nudeln zu Tische.

Panade-Suppe. (Une Panade.) Hiezu nehme man 4 Kreuzerwecken, reibe die Kruste gut davon, lege das Weiße so lange in frisches Wasser, bis sie hinlänglich erweicht sind und drücke sie dann recht trocken aus. Hernach thut man ein Viertelpfund gute frische Butter in ein passendes Geschirr, läßt sie zergehen, legt das ausgedrückte Brod hinein und dämpft es mit dem Rührlöffel auf dem Feuer ab, bis es so glatt wie ein Teig ist und ganz glänzend von Fett aussieht. Hernach verrührt man nach und nach so viele gute Fleischbrühe unter diesen Teig, als zur Suppe erforderlich ist, und rührt sie beständig, bis sie zu kochen beginnt. Man kocht sie eine starke Viertelstunde an der Ecke eines nicht zu raschen Feuers, bindet sie mit

drei Eigelb, die man mit drei Löffeln sauren Rahm vermengt hat und passirt sie durch ein Sieb.

Fasten-Reis-Suppe. (Potage au riz, maigre.) Man bereite eine Erbsen-purée, wie dies bei den Suppen mit Hülsenfrüchten gezeigt ist. Hernach belese man 1/4 Pfd. Reis, wasche und blanchire ihn, wie dies bei den früheren Reissuppen angegeben ist. Hernach koche man ihn mit Wasser, einem Stücke frischer Butter und dem nöthigen Salze zu einem dicken Brei, rühre ihn unter das Purée, schmecke die Suppe ab und gebe sie zu Tische.

Biersuppe. (Soupe à la Bière.) Man reibe schwarzes trocknes Brod auf dem Reibeisen und schlage es durch einen Durchschlag, röste es in Butter gelb und fülle es mit kochendem Biere auf, worin der nöthige Zucker, Zimmt und etwas ganz fein geschnittener Kümmel ist. Wenn das Brod ausgequollen ist, so bindet man die Suppe mit einigen Eigelb, salzt sie nur schwach und richtet sie an.

Weinsuppe. (Soupe au Vin.) Man schlägt einige Eigelb in ein Geschirr, rührt solche mit einem Kaffeelöffelvoll Mehl und einem Stückchen frischer Butter klar, thut die an Zucker abgeriebene halbe Schale einer Zitrone und ein Stück ganzen Zimmt dazu, füllt so viel guten Wein, als man Suppe braucht, auf und läßt es auf dem Feuer unter stetem

Umrühren anziehen, aber nicht aufkochen, verſucht die Suppe, ob ſolche ſüß genug iſt, thut ein wenig Salz dazu und gießt ſie über geröſtetes Brod. — Beim Anrichten wird der Zimmt herausgenommen.

Bereitung der Tunken (Saucen). *)

Tunke oder franzöſiſch Sauce, nennt man die flüſſige Zugabe zu unauflösbaren Nahrungsmitteln. Ihr Zweck iſt: um theils die beim Kochen des Fleiſches herausgekommenen Säfte wieder zu benützen — ſie dem Fleiſche wieder zu erſetzen und ihren Geſchmack durch Hinzuthun gewiſſer Bindungsmittel und anderer Zuthaten zu ändern und zu erhöhen; theils um die feſten Speiſen durch eine ſolche Zugabe der Kehle zugänglich zu machen.

Die zur Bereitung guter Tunken nöthige Brühe (Braise) glaube ich ſchon unter dem Artikel „Tünſten des Fleiſches“ ſo ziemlich beachtet zu haben, werde aber darüber bei den Vorſchriften der Tunken noch mehr in's Einzelne gehen. Im Allgemeinen trachte man

*) Tunke von tunken, eintunken. — Sauce kommt aus dem lateiniſchen Worte salsum, salsa her, welches etwas Geſalzenes bedeutet, woher dann durch die Vereinigung mit Oel oder Eſſig, wahrſcheinlich auch das deutſche Wort „Salat“ entſtanden ſein mag.

bei Verfertigung der Tunken dahin, solche Gegenstände mit ihr zu verbinden, die mit dem Geschmacke des Fleisches, wozu sie bestimmt ist, am übereinstimmendsten sind. Diese Regel betreffe zunächst alle weißen Tunken; hier berücksichtige man jedesmal, ob die zu bereitende Tunke gelinde oder kräftig, milde oder scharf werden soll; hauptsächlich nehme man auch darauf Bedacht, daß die Fleischbrühe, die zum Garmachen des Fleisches und zum Verdünnen der Tunke benützt wird, nicht schon einen zu starken Kräutergeschmack angenommen habe, wodurch der eigenthümliche Charakter gar leicht aus seinem Gleichgewichte gebracht würde. Die weißen Tunken erfordern überhaupt einen viel feineren Geschmackssinn und eine viel genauere Prüfung bei der Wahl der Gewürze und der Kräuter, welche sich am beifälligsten mit ihr vereinigen lassen könnten, als die braunen. Man nehme also nur sanfte Gewürze und Schwämme wie die Petersilie (Blätter und Wurzeln), die Gelberübe, junge Zwiebeln und die reingeputzten Schalen von Champignons, wenn solche gerade zu haben sind, welche Ingredenzien man mit der Fleischbrühe (Braise), worin das Fleisch gar gemacht wird, kochen lassen muß, und lasse alle beißenden Gewürze, von denen ich besonders die Gewürznelken, die Muskatnuß, die Muskatblüthe und die Zitronenschalen, welch letztere hauptsächlich

in Norddeutschland so häufig angewendet werden, nennen will, hinweg. Will man aber den Geschmack durch verschiedene feine Kräuter verschärfen, so nehme man im Wasser abgekochten Bertram, (Estragon), Bibernell und Kerbel, stoße diese Kräuter, streiche sie durch ein Haarsieb und verrühre sie erst kurz vor dem Anrichten mit der fertigen Tunke und hebe sie mit Zitronensäure. Auch Reinheit und Klarheit, wodurch sowohl Geschmack als Ansehen bezweckt wird, gehören unter die Hauptbedingungen einer guten Sauce. Man seihe daher die Fleischbrühe durch eine feine, von aller Seife befreite, Serviette, wo dann alle jene Schaum enthaltende, schwarzen Theilchen, die bei einer erkalteten Fleischbrühe unten am Boden einen Satz bilden, zurückbleiben.

Das bisher tauglichste und bekannteste Bindungsmittel ist das Mehl, namentlich Kartoffelmehl, und die Grundlage, um aus solchem den Zuckerstoff, den es enthält, besser entwickeln zu können, ist die Butter. Bei dieser beiderseitigen Vereinigung sehe man darauf, daß man die Fleischbrühe nicht zu schnell hinzu gieße, da sich in diesem Falle das Feste von dem Flüssigen trennen würde; sondern es soll vielmehr eine allmälige Auflösung und durch diese eine allmälige Verbindung stattfinden. Hat nachher die Tunke ihren gehörigen Grad von Bildung erlangt, so stelle man sie

an die Ecke eines nicht zu raſchen Feuers, damit ſich das darin befindliche Fett leichter herauf heben und mittelſt eines Schaumlöffels entfernt werden kann. Nach einer halben Stunde Kochens winde man ſie durch ein Haartuch oder paſſire ſie durch ein feines Sieb und gebe ihr eine beliebige Säure von Zitrone oder Wein.*) Als endliche und letzte Bindung laſſen ſich auch Eigelb, welches die Franzoſen „liaison“ (liäſong) nennen, anwenden, welche den meiſten weißen Tunken nicht nur ein ſchöneres Anſehen, ſondern auch einen eigenen, ſanften Charakter mittheilt. Der eigentliche Zweck dieſes Bindungsmittels iſt übrigens dieſer: daß man nicht ſo viel Mehl, wodurch die Sauce pappig wird, gebrauchen darf, weil die Eigelb dieſelbe verdickt. Bei dieſer Bindung oder Vereinigung der Dotter mit der Flüſſigkeit muß man aber ſehr vorſichtig zu Werke gehen, damit ſich nicht der eine Theil von dem andern ſcheidet; hat man nun hierin noch keine hinlängliche Uebung, ſo verrühre man die Eigelb mit eben ſo viel Löffel voll kalten Waſſers als es Eier waren, drücke etwas Citronenſäure dazu und gieße dann die ſchwachkochende Tunke unter beſtändigem Rühren ſehr langſam und zwar von Anfang an nur tropfenweiſe zu den

*) Zitronenſäure gebe man erſt unmittelbar vor dem Auftragen der Speiſe hinzu; denn dieſe Säure verfliegt gänzlich durch das Kochen.

Eigelb, damit sich beide Theile innig mit einander verbinden. Nun passirt man sie durch ein feines Haarsieb, zerpflückt ein kleines, von aller Säure befreites Stückchen Butter darunter und gebraucht sie. Bei den Tunken zu Fischen und Gemüsen gilt die gleiche Regel, nur versehe man diese reichlicher mit guter Butter und Eigelb.

Die braunen Tunken dürfen mehr mit scharfen Gewürzen, Kräutern und Säuren versehen werden als die weißen. Zu diesen verwendet man den schon einmal erwähnten Satz (fond), der durch das Dünsten des Fleisches entsteht, wie dies noch näher bei Beschreibung der braunen Saucen erklärt werden wird.

Von der Bearbeitung der weißen Tunken.

1) Braise*) zu weißen Tunken. Will man z. B. Kalbfleisch, Hühner, Kapaunen oder jedes andere weiße Fleisch frikassiren, so belegt man, wie schon einmal erwähnt, ein Geschirr mit einigen fein geschnittenen Speckblättern, auch wohl mit einer Scheibe magern rohen Schinkens, gibt ein Bouquet Petersilien, einige grob geschnittene Zwiebeln, eine geschnittene Gelberübe, einige Körner weißen Pfeffer, eine Gewürznelke und das nöthige Salz dazu, füllt es

*) Lese Bräs.

mit ſoviel Fleiſchbrühe auf, als man zur Sauce braucht (in Ermangelung der Fleiſchbrühe kann man auch Waſſer nehmen), legt das ſchwach blanchirte und in kaltem Waſſer abgewaſchene Fleiſch hinein, gießt etwas Wein dazu und kocht es langſam, unter fleißigem Abſchäumen gar und ſtellt es warm. Nun macht man die nöthige Butter heiß, ſchäumt ſie, ſchwitzet feines, durchgeſiebtes Mehl darin, fettet die Brühe rein ab und ſeiht ſie durch, rührt ſie langſam unter das Mehl, und verfährt weiter wie bereits oben beſchrieben. — Kann man gerade keine ſolche Braiſe machen, ſo bereitet man folgende ſogenannte Coulis (Kuli).

2) Weiße Coulis. Hiezu nimmt man Abfall von Kalbfleiſch, Knochen u. ſ. w., belegt ein paſſendes Geſchirr mit rohen, fetten Speckblättern, ſchneidet einige Zwiebeln und eine Gelberübe recht grob, legt ſie darauf hin, gibt auch ein Stückchen Butter dazu, thut die zerhauenen Knochen und das Fleiſch darauf hin, gießt etwas Fleiſchbrühe oder auch bloß Waſſer darüber, deckt das Geſchirr zu und dämpft es mehrere Stunden, gibt aber Acht, daß die Zwiebeln keine Farbe nehmen, weßhalb man, wenn die erſte Brühe etwas eingekocht iſt, gleich wieder andere hinzugießen muß. Iſt alles weich, ſo gießt man ſo viel Fleiſchbrühe oder Waſſer hinzu, als man Sauce braucht, kocht ſie langſam ab, gibt weißen Pfeffer, eine Ge-

würznelke und ein Bouquet Petersilie hinzu und passirt sie, wenn sie völlig ausgekocht ist, durch eine reine Serviette. Nun macht man hinlänglich Butter heiß, schäumt sie ab, rührt feines, durchgesiebtes Mehl darunter, läßt dies etwas in der Butter schwitzen, gießt die Fleischbrühe nach und nach dazu, kocht sie wie die vorige gar, passirt sie durch ein Haarsieb in eine irdene Schüssel und hebt sie zum Gebrauche an einem kalten Orte auf. —

Nach diesen zwei Saucen werden nun alle übrigen weißen Fleischtunken bereitet; will man sie sowohl dem Geschmacke als der Farbe nach verändern, so nimmt man zu einer

3) Krebs-Sauce statt gewöhnlicher Butter ebensoviel Krebsbutter und verfährt dann weiters wie bei Nr. 1 gezeigt.

4) Kräuter-Sauce. (Sauce aux fines herbes.) Man schneidet Schalotten, Petersilienkraut, Bertram u. dgl. recht fein, schwitzet sie in Butter, gießt einige Löffel Coulis (Nr. 2) darauf, kocht sie gar und schmeckt sie mit Salz und Zitronensäure ab. Oder: Man putzt Kerbel, Petersilienkraut, Bibernell und Bertram, blanchirt diese Kräuter einige Minuten, gießt sie ab und hackt sie recht fein, mischt die nöthige Coulis hinzu, kocht sie einige Minuten und schmeckt sie mit Salz und Zitronensäure ab.

5) Grüne Kräuter-Sauce. (Sauce à la ravigotte.) Man nimmt Kerbel, Bibernell, Bertram und etwas Sauerampfer, stößt alles mit einander im Mörser, preßt den Saft durch ein Haartuch, kocht die Coulis auf, rührt den Kräutersaft darunter, bindet sie mit einigen Eigelb und gebraucht sie nach Vorschrift. — Zu bemerken ist, daß die Kräuter nach dem Waschen an der Luft abgetrocknet werden müssen, indem sonst der Saft zu wäßerig würde. Auch muß die Sauce recht schön grün sein, weßhalb ich rathe etwas Spinatgrünn (siehe im Register) darunter zu rühren.

6) Englische Sauce. (Sauce à la l'Anglaise.) Man rührt einen Löffel Mehl mit 1/4 Pfd. frischer Butter, Salz, Muskatnuß und etwas grob gestoßenem weißen Pfeffer klar, gießt zwei Anrichtslöffel Brunnenwasser dazu, rührt es auf raschem Feuer, bis die Sauce anfängt dick zu werden, hebt sie schnell weg, rührt sie noch einige Minuten und gebraucht sie nach Vorschrift.

7) Frische Saucen macht man gerade so, wie die vorige, nur etwas dünner; auch kann man sie kurz vor Essenszeit mit einigen Eigelb legiren und mit Zitronensäure und etwas Muskatnuß abschmecken und dann durch ein Sieb passiren. Halb frisches Wasser und halb Fleischbrühe ist auch gut.

8) Sauce zu Blumenkohl wird ebenso

zubereitet, nur nimmt man ſtatt friſchen Waſſers, von dem Waſſer, worin der Blumenkohl geſotten wurde. Will man ſie ändern, ſo nimmt man ſtatt gewöhnlicher Butter ebenſoviel Krebsbutter.

9) Sauce zu Spargeln wird bereitet wie dieſe zu Blumenkohl, mit dem Unterſchiede, daß man von dem Waſſer, worin die Spargeln geſotten wurden, dazu nimmt. Sind aber die Spargeln im Dampfe gar gekocht worden, ſo nimmt man kaltes Waſſer.

10) Portugieſiſche Sauce (S. à la Portugaise) ebenfalls eine Sauce zu Gemüſen und Fiſchen. — Man verrührt 1/4 Pfd. friſcher Butter mit zwei rohen Eigelb, einem Löffel voll feinen Mehles, dem Safte einer Zitrone, etwas grob geſtoßenen weißen Pfeffer und Salz, nimmt ſoviel kaltes Waſſer, als man nöthig zu haben glaubt und rührt ſie auf dem Feuer bis ſie anfängt dick zu werden, dann ſchmeckt man ſie mit noch etwas Muskatnuß und dem noch nöthigen Salze ab und gebraucht ſie.

Eine viel feinere Sauce zu Gemüſen und Fiſchen iſt freilich die ſogenannte

11) Holländiſche Sauce (Sauce à la Hollandaise); aber eben für Viele etwas ſchwierig zu machen, da ſie ſich, weil eigentlich gar kein Mehl dazu genommen werden ſollte, auf dem Feuer gern ſcheidet. Um ſicher zu gehen, nehme man 1/2 Pfund der

frischesten Butter, rühre sie zu Schaum, gebe einen schwachen Eßlöffel feinen Mehles, acht Eigelb und ein und ein halbes Trinkglas frischen Wassers nebst dem nöthigen Salze und einer Prise Muskatnuß dazu, rühre dies auf dem Feuer recht fleißig, bis die Sauce anfängt dick zu werden, lasse sie aber ja nicht kochen, und verdünne sie dann vollends mit jeweils der Flüssigkeit jenen Gegenstandes, für den sie bestimmt ist, wie z. B. zu Blumenkohl mit Blumenkohlwasser, für Fische mit Fischsud, und schmecke sie zuletzt noch mit einigen Tropfen Zitronensäure ab. Zur Spargelsauce kann man auch statt des Wassers, süßen Rahm nehmen, läßt aber alsdann die Eigelb weg.

12) Süße Rahmsauce (Sauce à la crême) zu Türbot, Kabeljau, Laberdan und Kartoffeln. Man verrührt 1/4 Pfund frischer Butter mit einem Eßlöffel voll feinen Mehles, einem Kaffeelöffel voll fein gehackter Petersilien, dem nöthigen Salze, etwas grob gestoßenen weißen Pfeffer und geriebener Muskatnuß wohl durcheinander, gießt ein Glas süßen Rahmes dazu und rührt die Sauce bis sie anfängt dick zu werden; sollte sie zu dick sein, so gießt man noch Rahm nach, stellt sie wieder auf's Feuer und kocht sie unter stetem Rühren noch eine Viertelstunde und gebraucht sie nach Vorschrift.

13) Muſchel-Ragout. (Ragoût ou Garniture aux moules.) Man reinigt die Muſcheln gehörig, ſetzt ſie mit etwas Waſſer, Salz und Eſſig auf, läßt ſie kochen, ſchwingt ſie einige Mal durch und ſetzt ſie zurück. Wenn ſie etwas erkaltet ſind, ſticht man ſie aus und putzt die Bärte ab; das Waſſer aber, worin ſie gekocht worden ſind, hebt man auf. Hernach rührt man zwei Eigelb, 1/4 Pfund Butter und einen Eßlöffel feines Mehl klar, füllt es mit guter Fleiſchbrühe und etwas Muſchelwaſſer auf und thut etwas weiße Glace dazu und rührt es auf dem Feuer ab. Wenn die Sauce gar gekocht iſt, ſchmeckt man ſie mit zwei gereinigten und durchpaſſirten Sardellen, dem nöthigen Salze und etwas Zitronenſäure ab, gibt die Muſcheln darunter und gebraucht ſie. Zu Ochſenfleiſch iſt dieſes Ragoût beſonders zu empfehlen.

14) Kleines Ragoût von Krebſen, Champignons u. ſ. w. (Ragout à la Financière.) Man ſchwitzt etwas ganz feingehackte Schalotten und Peterſilien in Krebsbutter, gibt die nöthige Coulis (Nr. 2) dazu und kocht ſie eine Viertelſtunde. Hernach paſſirt man ſie durch ein Sieb, thut ganz kleine Champignons dazu, kocht ſie wieder einige Zeit, legirt ſie mit einigen Eigelb, ſchmeckt ſie mit etwas Muskatnuß und dem nöthigen Salze, auch mit Zitronenſäure ab und ſtellt ſie bis zum Gebrauche ins heiße Waſſer. In einem

andern Geschirre hält man einige gar gekochte und in Scheiben geschnittene Kalbsmilchen, kleine Hühnerklöße und Krebsschweife in Bereitschaft, was man dann alles um das jeweilige Fleischgericht herum garnirt und die Sauce darüber hergießet. Einige gedünstete, kleine, schwarze Morcheln und schön rund gedrehte Trüffeln stehen diesem Ragoût auch noch gut an.

Von den braunen Tunken oder Saucen.

15) Von dem Satze (fond) zu braunen Tunken. Zur Erzielung eines kräftigen und wohl schmeckenden Satzes dämpft man ein gutes Stück Ochsen- oder Kalbfleisch, oder auch Wildbret, Geflügel u. s. w. Wir wollen nun hier das Ochsenfleisch als Beispiel anführen, nach welchem dann auch jedes andere Fleisch, sei es gespickt oder nicht, behandelt werden kann. Das beste Stück ist das Nierenstück; dieses durchspickt man mit fingerlangem und fingerdickem, fettem Specke, den man zuvor in fein gehackten Schalotten, Kräutern, etwas gestoßenem Pfeffer, Muskatnuß und einem fein gehackten Lorbeerblatte umgewendet hat, belegt ein passendes Geschirr mit fetten Speckblättern, 1/4 Pfund Butter, grob geschnittenen Zwiebeln, Schalotten, Gelberüben, einigen Pfefferkörnern,

gut. Gerstensuppe und gut. Kartoffelsuppe. Das hat Hänschen gut gefallen. Und Gretchen? Wenn sie, sagt sie, mal recht viel Geld bekäme, so ist es ihr größter Wunsch, sich eine Kartoffelsuppe machen zu können. Ja, Kartoffelsuppe ist etwas Gutes. Es wird Gretchen sicher nicht schwer fallen, sich diesen Wunsch zu erfüllen. Hat sie doch Kartoffeln, Salz und Wasser. Und Salz und Wasser bekommt sie ja umsonst. Und Kartoffeln? Wenn sie nicht selbst welche hat, so kann sie sich welche borgen. Ich bin sicher, daß Gretchen bald eine Kartoffelsuppe kochen wird. Sie ist ja Hausfrau. Und eine Hausfrau muß kochen können. Ich bin sicher, daß Gretchen eine gute Hausfrau wird. Sie hat gute Lehrmeister. Ihre Mutter hat sie gelehrt, und ihre Lehrerin hat sie gelehrt. Und Gretchen ist ein gutes Kind. Sie hat gute Lehren befolgt. Sie ist fleißig und sparsam. Sie ist ordentlich und reinlich. Sie ist gehorsam und artig. Sie ist freundlich und gut. Sie ist eine Freude für ihre Eltern und ihre Lehrerin.

Ich wünschte, ich hätte auch solche Kinder. Ich würde mich sehr darüber freuen. Ich würde sie gut halten. Ich würde sie gut kleiden. Ich würde sie gut ernähren. Ich würde sie gut erziehen. Ich würde ihnen gute Lehrmeister und gute Lehrerinnen geben. Ich würde sie in die Schule schicken. Ich würde sie zur Kirche schicken. Ich würde sie zum Gehorsam anhalten. Ich würde sie zur Ordnung anhalten. Ich würde sie zur Reinlichkeit anhalten. Ich würde sie zur Sparsamkeit anhalten. Ich würde sie zur Arbeit anhalten. Ich würde sie zur Freundlichkeit anhalten. Ich würde sie zur Liebe anhalten. Ich würde sie zu allem Guten anhalten. Ich würde sie zu allem anhalten, was ihnen Freude macht. Ich würde sie zu allem anhalten, was ihnen Segen bringt. Ich würde sie zu allem anhalten, was ihnen Ehre macht. Ich würde sie zu allem anhalten, was ihnen Ruhm macht. Ich würde sie zu allem anhalten, was ihnen Lob macht. Ich würde sie zu allem anhalten, was ihnen Dank macht. Ich würde sie zu allem anhalten, was ihnen Liebe macht. Ich würde sie zu allem anhalten, was ihnen Gnade macht. Ich würde sie zu allem anhalten, was ihnen Gottes Gnade macht.

ab und paſſirt ſie durch ein feines Haarſieb in eine irdene Schüſſel. Hernach rührt man ſie kalt und hebt ſie bis zum Gebrauche auf. Dieſe zwei Saucen ſind nun wieder die Grundlage aller andern braunen Tunken.

17) Pikante Sauce (Sauce piquante). Man hackt zwei Löffel voll Schalotten, thut ſie in ein Tuch, wickelt ſolches zuſammen, zieht ſie durch friſches Waſſer, drückt ſie aus, thut ſie in ein kleines Geſchirr, gießt ein Trinkglas guten Eſſigs hinzu, kocht ihn ganz ein, füllt ſie mit der Sauce Nr. 15 auf, kocht ſie nochmals durch und gebraucht ſie ſo oder paſſirt ſie durch ein Sieb, damit die Schalotten zurückbleiben.

18) Sardellen-Sauce (S. aux anchois). Man putzt und entgrätet 6—8 Stück gewaſchene Sardellen, ſtößt ſie, ſtreicht ſie durch ein Sieb und rührt ſie unter die Sauce Nr. 15. Man kann die entgräteten Sardellen auch bloß fein hacken und unter die Sauce rühren.

19) Trüffel-Sauce (S. aux truffes). Wenn die pikante Tunke Nr. 17 durchpaſſirt iſt, ſo waſcht und ſchält man einige Trüffel, ſchneidet ſie in Scheiben, thut ſie unter die Sauce, läßt ſie einige Zeit kochen, gibt etwas Madeira dazu, ſchmeckt ſie gut ab und gebraucht ſie nach Vorſchrift.

20) Oliven-Sauce (S. aux olives).

Man schält die Oliven ab und dreht sie dann wieder so auf, daß sie ganz scheinen, schmort sie in einem Geschirre mit etwas recht fein gehackten Schalotten, etwas Wein, Jus und einem kleinen Stückchen Butter. Hernach thut man soviel Sauce Nr. 15 dazu, als man braucht, läßt sie noch etwas einkochen, schmeckt sie mit Salz und Zitronensäure ab und gebraucht sie.

21) Zwiebel-Sauce (S. aux oignons). Man bratet zwölf bis sechzehn spanische Zwiebeln in Asche gar, säubert und schält sie, kocht sie mit etwas Wein auf, gießt dann soviel Sauce Nr. 15 oder 16 dazu, als man braucht und schmeckt sie mit Salz und Zitronensäure ab.

22 (Gehackte Sauce (S. hachée). Man hackt Trüffel, Champignons, Sardellen, Kapern, Schalotten und Petersilien fein, schwitzt sie in Butter, füllt von der Sauce Nr. 15 oder 16 darauf, läßt sie durchkochen, schmeckt sie mit Salz und Zitronensäure ab und gebraucht sie nach Vorschrift.

23) Jus-Saucée und Zubereitung des Fricandeau. Diese Sauce läßt sich nur gut von dem Satze des Fricandeau zubereiten, weßhalb wir zugleich auch die Vorschrift von diesem hier einschalten wollen.

Man schneidet aus einem Kalbsschlegel alle drei Filets, häutelt sie ab und schneidet die Flechsen aus, klopft sie mit einem Haumesser etwas breit und spickt sie mit feinem Specke

recht voll. Nun belegt man ein Geschirr, in dem sie recht enge liegen, mit einigen Tranſchen rohen Schinkens und Speckblättern, legt grob geſchnittene Zwiebeln, Gelberüben, etwas Sellerie, Peterſilienwurzeln, Schalotten und etwas ganzen Pfeffer darauf, thut das Kalbfleiſch hinein, gibt auch ein Stück Butter dazu und das nöthige Salz, gießt auf den Boden etwas kräftige Fleiſchbrühe, auch bloß nur Waſſer, deckt das Geſchirr zu und dämpft es langſam, bis man ſieht, daß die Wurzeln eine hochgelbe Farbe bekommen haben; dann gießt man noch etwas Fleiſchbrühe nach, dämpft die Brühe wieder kurz ein, gießt nochmals Fleiſchbrühe nach, ſtellt ſie dann in einen nicht zu heißen Ofen, begießt die geſpickte Seite fleißig und wenn der Speck hell, durchſichtig und von ſchöner gelber Farbe iſt, ſo hebt man die Fricandeaux heraus, ſtellt ſie warm, fettet die Brühe ab, rührt einen ſchwachen Löffel Mehl unter den Satz, gibt die nöthige Jus oder andere Fleiſchbrühe dazu, rührt ſie auf dem Feuer noch eine Viertelſtunde, paſſirt ſie durch ein Sieb und gibt ſie mit den Fricandeaux zu Tiſche. Die zurückgebliebenen Wurzeln hebt man in einem Geſchirre auf und gibt ſie unter die braunen Coulis Nr. 16.

23) Sauce von ſaurem Rahm (S. à la Crême aigre). Unter irgend einen abgeſetteten Satz Nr. 15 oder 22 mengt man während des Anrichtens einen ſchwachen Löffel Mehl

und einige Löffel sauren Rahm's, kocht ihn noch einige Mal auf, und läßt ihn durch ein Haarsieb laufen und gibt noch ein wenig Zitronensäure dazu. Hat man aber gerade keinen Satz, so schwitzet man etwas gehackte Schalotten in Butter, thut einen Löffel Mehl dazu, füllt es mit hinlänglich Jus, einem halben Glas Wein und einigen Löffeln sauren Rahmes auf, läßt die Sauce einkochen und schmeckt sie ab.

24) Sardellen-Sauce mit saurem Rahm. Zu dieser kocht man einige Löffel sauren Rahmes ein, schwitzet einige gehackte Schalotten in Butter, thut etwas Mehl und 6—8 entgrätete Sardellen dazu, füllt es mit dem zusammengekochten Rahm und guter Jus oder Fleischbrühe auf, läßt sie einkochen, streicht sie durch ein Haarsieb und gebraucht sie nach Vorschrift.

25) Ket-Chop oder Soya. Eine zu allen braunen Tunken, namentlich für jene zu Fischen sehr empfehlenswerthe Würze. Man schält 40—50 Stück Champinons, wascht und hackt sie ganz fein, legt eine Handvoll davon in ein neues irdenes Geschirr, streut etwas Salz darauf, dann wieder eine Lage Champignons und wieder Salz und sofort bis das Geschirr beinahe voll ist; in die Mitte legt man aber eine Handvoll ebenfalls gehackter, grüner Nußschalen. Das Geschirr belegt man mit einem leinenen Tuche, thut den Deckel darauf und stellt es an einen

weder zu kalten noch zu warmen Ort. Nach 4—5 Tagen preßt man die Brühe durch ein starkes leinenes Tuch, gießt sie in ein anderes Geschirr, thut zwei Lorbeerblätter, 8—10 Stück gestoßene Sardellen, einen Kaffeelöffel voll spanischen Pfeffer dazu und 1 Pfund Bouillon-Tafeln. Dies alles kocht man mit einander recht stark ein, nimmt die Lorbeerblätter heraus, läßt sie erkalten und bewahrt sie in Fläschchen, die man gut verpfropft, an einem kühlen Orte auf. — Drei bis vier Kaffeelöffel voll solcher Soya in einen Schoppen der jeweiligen (braunen) Sauce, reichen hin, um sie kräftiger und wohlschmeckender zu machen.

Alle andern hier nicht angegebenen Saucen und kleinen Ragoûts werden im Laufe des Werkchens bei der jedesmal dazu gehörigen Speise vorkommen.

Die Stelle der Tunken vertreten:

Weißes Zwiebel-purée. (Béchamel.) Man läßt eine halbe Maaß süßen Rahmes zur Hälfte einkochen; indessen schneidet man 5—6 mittelgroße Zwiebeln in grobe Scheiben, blanchirt sie einige Minuten in siedendem Wasser und gießt sie ab. Nun zerläßt man $^1/_4$ Pfund Butter, giebt etwas in Würfel geschnittenes Kalbfleisch und rohen magern Schinken nebst den Zwiebeln dazu, schwitzt sie etwas, gibt

3—4 Löffel Mehl hinzu, füllt dies mit dem eingekochten Rahm auf und läßt es unter fleißigem Rühren so lange kochen bis der Schinken und das Kalbfleisch weich sind und passirt es dann durch ein feines Haarsieb. Das Béchamel muß ein schneeweißer, etwas dicker Brei sein. Ein ähnlicher Brei ist sogenannte

Soubise. (lese Subis); um diese zu bereiten, blanchirt man ebenfalls 5—6 mittelgroße, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, dämpft sie in Butter ab, gießt, nachdem man 3—4 Löffel Mehl darunter gerührt hat, einen Schoppen dick eingekochten süßen Rahm und einen halben Schoppen von der weißen Sauce Nr. 1 hinzu, rührt es auf dem Feuer zu einem etwas dicken Brei ab, streicht es durch ein Haarsieb, salzt sie gut und gebraucht sie nach Vorschrift.

Braunes Zwiebel-purée. (Sauce Robert.) Man schneidet 6 bis 8 mittelgroße Zwiebeln in Würfel und dämpft sie langsam in Butter gelb und weich. Dann rührt man einige Löffel Mehl darunter, verdünnt sie mit guter Braten-Jus zu einem dicken Brei, kocht sie noch eine Viertelstunde, streicht sie dann durch ein Haarsieb, gibt etwas Senf, grob gestoßenen Pfeffer und das nöthige Salz hinzu und gebraucht sie nach Vorschrift.

Paradies- oder Liebesäpfel-Sauce. (Sauce tomate.) Bekommt man diese

Aepfel im Herbste frisch, so schneidet man 15 bis 18 Stück entzwei, hebt mittelst eines Eßlöffels die Kernen und alles Wäßrige heraus, schwitzet in 1/4 Pfund frischer Butter einige fein gehackte Schalotten und andere Zwiebeln, gibt 1/4 Pfund kleinwürflicht geschnittenen rohen Schinken, zwei Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner, eine Nelke und die Schalen der Aepfel dazu, salzt sie und dünstet sie kurz ein, gebe aber Acht daß sie nicht anbrennen. Wenn sie weich sind passirt man sie durch ein feines Haarsieb und bewahrt sie zu fernerem Gebrauche auf. — Will man die Sauce fertig machen, so nimmt man 4—6 Löffel voll von obiger Marmelade, gießt einige Löffel guter, weißer Coulis dazu, schmeckt sie ab und gebraucht sie.

Kartoffel-purée. (Purèe de pommes de terre.) Man schält 6—8 Stück große rohe und recht mehlreiche Kartoffeln und läßt sie eine Viertelstunde in kaltem Wasser liegen, damit die schädlichen Säfte ausgezogen werden. Dann setzt man sie mit anderm frischem Wasser auf, salzt und kocht sie etwas mehr als halb gar, gießt das Wasser rein ab und stellt sie zugedeckt an einen etwas warmen Ort. Sind sie nun durch den Dampf vollends weich geworden und ist kein Wasser mehr davon zu sehen, so gibt man 1/4 Pfd. frischer Butter dazu, stößt sie recht fein, gießt etwas süßen Rahm dazu und rührt sie weiß und schaumig.

Von dieser noch ganz dicken Masse nimmt man etwa 2—3 Anrichtlöffel voll heraus, rührt 3 Eigelb darunter, bestäubt ein Brett ganz leicht mit Mehl, gibt diese Masse darauf, rollt sie zu einer Wurst, drückt sie mit dem Rollholze oder mit einem flachen Messer glatt und etwas dünner als ein kleiner Finger, schneidet sie auf beiden Seiten egal ab und schneidet schöne längliche Dreiecke daraus. Nun zerläßt man in einer Omelettpfanne sehr wenig Butter, legt sie hinein und bäckt sie auf beiden Seiten langsam zur gelben Farbe. Den übrigen Kartoffelbrei streicht man durch ein grobes Haarsieb, verdünnt ihn noch etwas mit süßem Rahm, macht ihn recht heiß, läßt ihn aber nicht mehr kochen, richtet ihn an und garnirt die Croutons darum. Die dazu passenden Fleischarten sind: Cotelettes, Beefsteaks, Fricandeau u. dgl.

Purée von Sauerampfer. (Purée d'oseille.) Ganz jungen Sauerampfer putzt man aus, hackt ihn einigemal durch, schwitzet einen Kaffeelöffel voll fein gehackter Schalotten in Butter, thut den Sauerampfer dazu und gibt soviel weiße Coulis hinzu, als man Sauce nöthig hat, läßt sie etwa zehn Minuten kochen, schmeckt sie ab und gebraucht sie. Oder man streicht den Sauerampfer, nachdem er mit etwas Schalotten und Butter einpassirt worden ist, durch ein Haarsieb, rührt einen schwachen Löffel Mehl darunter, salzt ihn und rührt ein paar

Eßlöffel sauren Rahm, sowie einige Löffel recht kräftiger Kalbsbraten-Jus darunter.

Endivien-purée. (Purèe de Chicorée.) Wenn der schöne gelbe Endivie gehörig gereinigt ist, blanchirt man ihn, und passirt ihn, nachdem er abgegossen, abgekühlt und tüchtig ausgedrückt worden ist, durch ein grobes Haarsieb. Hernach dämpft man eine halbe fein gehackte Zwiebel in Butter, giebt einen Löffel Mehl und den Endivie darunter, salzt und verdünnt ihn mit einer kräftigen Kalbsbraten-Jus und gebraucht ihn bei den angezeigten Artikeln.

Grünes Erbsen-purée. (Purée de pois verts.) Man wascht ungefähr 2 Schoppen grüner Erbsen, gießt das Wasser ab, arbeitet $^1/_4$ Pfund frischer Butter darunter und kocht sie mit einem Bündel Petersilien und einer kleinen Stange Lauch, nebst dem nöthigen Salze, einer würflicht geschnittenen Gelberübe und etwas guter Fleischbrühe weich. Nach ungefähr $^3/_4$ Stunden streicht man sie durch ein Haarsieb, rührt noch ein Stück frischer Butter darunter und stellt sie bis zum Gebrauche in's heiße Wasser.

Gedörrtes Erbsen-purée. (Purée de pois secs.) Man weicht Tages zuvor ungefähr 1 Pfund getrockneter Erbsen in Wasser ein und setzt sie früh am Morgen mit anderm Wasser, einigen Petersilien- und Selleriewurzeln

nebst dem nöthigen Salze auf's Feuer und kocht sie zu einem dicken Brei. Nun schwitzt man in gutem Gänsefett oder in dessen Ermangelung in ½ Pfund Butter zwei fein gehackte Zwiebeln bis fast zur gelben Farbe, rührt dies unter die Erbsen, streicht sie durch ein Haarsieb, verdünnt sie mit guter Kalbsbraten-Jus oder kräftiger Fleischbrühe, schmeckt sie ab und stellt sie heiß.

Ebenso wird bereitet das

Linsen-purée und das Purée von weißen Bohnen.

Purée von Champignons. (Purée de Champignons.) Die rein geschälten und in Butter weich gedünsteten Champignons vermischt man mit der weißen Coulis Nr. 2, passirt sie durch ein Sieb, verdünnt sie mit kräftiger Jus, schmeckt sie mit dem nöthigen Salze und etwas Zitronensäure ab und gebraucht sie.

Härtlich gekochter Reis. (Riz à la Turque.) Man nehme ¼ Pfund Reis, wasche ihn durch mehrere Wasser und koche ihn, ohne ihn zu blanchiren, wohlzugedeckt in fetter Bouillon gar und dick an, doch aber nicht weich, sondern härtlich, so, daß die Körner einzeln, von einer fetten Feuchtigkeit durchdrungen daliegen. Beim Anrichten schmecke man ihn mit dem nöthigen Salze, einer Prise Cayenne-Pfeffers und Safran nebst einigen Löffeln voll guter, heller

Kapitel. Der ist noch gründlicher. Man sieht, wie er sich bemüht, Ordnung zu halten.

Wenn man jedoch diese sonderlich zum Lernen bestimmten Bücher ausnimmt, so ist es in den meisten Bibliotheken ein wahres Vergnügen, sie dieser Ordnung zu sehen. Die Bücher haben die Größe, welche sie haben müssen, und sind in diesen Schränken, die neben Kunstschränken stehen, so gut aufgestellt, daß sie sich nicht drängen.

Ich habe in Bibliotheken, die ich nicht kannte, wo Fremde in sie eingehen und, ohne sich zu besinnen, ein Buch herausnehmen, um es zu lesen, gewünscht, daß man sie nicht so leicht finden könnte. Schwerer sie kennen sie gewiß nicht, wenn sie sie finden, aber sie würden sich schwerer entschließen können. Und so würde es auch mit den Büchern sein. Wenn sie sie nicht so leicht gefunden hätten, so würden sie selten suchen, aber wenn sie sie gefunden hätten, so würden sie sie nicht so leicht wieder finden. Gründliche Leute, die sich mit Wissenschaften abgeben, sind selten in Bibliotheken, und sie sind es gewiß nicht gern.

Bibliothekar (Bibliothekarius). Ein Bibliothekar ist ein Mann, der eine Bibliothek in Ordnung hält, sie vermehrt, sie verbessert, sie in Verzeichnisse und Kataloge bringt, sie den Fremden zeigt,

Sardellenbutter (Beurre d'anchois). Man waſcht und entgrätet ſechs bis acht Sardellen, ſtößt ſie im Mörſer mit ſechs Loth friſcher Butter, ſtreicht ſie durch ein Haarſieb und gebraucht ſie wie ſpäter gezeigt wird.

Von den kalten Oelſaucen (Magnonaises).

a) Gewöhnliche Oeltunke. (Magnonaise). Bei Bearbeitung dieſer Sauce hat man vorzüglich darauf zu ſehen, daß ſich das Oel, das anfänglich bei tüchtigem Rühren nur tropfenweiſe auf die Eigelb fallen muß, genau mit den übrigen Ingredenzien verbindet, ſo daß es ein feſter zäher Brei wird. Um hierin ganz ſicher zu gehen, thut man gut, wenn man an der Seite eines Korkſtöpſels, der in die Oelflaſche paßt, eine halbfederkieldicke Oeffnung macht und dieſen feſt in die Flaſche drückt. Dann nimmt man drei rohe Eigelb, ſchneidet aber ja alles Weiße behutſam davon, thut ſie in ein porzellanenes Geſchirr, gibt etwas feines Salz und zwei bis drei Tropfen guten Bertrameſſig oder auch ſoviel Zitronenſäure dazu, rührt ſie einige Minuten und läßt, wie ſchon bemerkt, unter beſtändigem Rühren fünf bis ſechs Tropfen Oel darauf

fallen, hält mit dem Oel wieder inne, setzt aber das Rühren fort. So fährt man dann fort, bis man 6—8 Eßlöffel voll dicker Sauce hat. Hernach gibt man den Saft von einer Zitrone oder einem Löffel voll guten Essigs dazu und rührt wieder wie im Anfang so viel Oel darunter, bis es ungefähr eine Saucière voll gibt, wozu eine halbe Flasche Oeles hinreichen wird. Bedarf man mehr Sauce, so muß man natürlich auch mehr Eigelb und Oel nehmen. Anfänger haben im Sommer oft viele Schwierigkeit damit, weil sie sich in der Wärme gerne scheidet; man suche deßhalb immer zu ihrer Bearbeitung einen kühlen Ort. Die Franzosen mischen in der heißen Jahreszeit ein Stück gewaschenes Eis darunter. Hat man gerade gute, saure Gallerte im Vorrathe, so kann man einige Löffel voll zerlassen und wenn sie wieder etwas erkaltet ist, darunter rühren. Durch verschiedene andere Zuthaten erhält diese Sauce dann auch wieder einen andern Namen. Blanchirt man z. B. eine Hand voll Kerbel, Bertram und Bibernell, welche Kräuter man, nachdem sie ungefähr fünf Minuten gekocht haben, durch ein Haarsieb streicht und darunter mischt, so heißt sie

b) Kräuter-Oelsauce. (Sauce magnonaise aux fines herbes.) Will man sie recht schön grün haben, so färbt man sie mit Spinatgrün; man stößt nämlich zwei

oder drei Hand voll rein gewaschenen Spinat im Mörser recht fein, drückt den Saft durch ein leinenes Tuch, gießt ihn in ein ganz flaches Geschirr mit einem dünnen Boden, setzt es auf ein rasches Feuer, bis die Spinatbrühe anfängt zu kochen, schüttet sie auf ein Sieb, damit das Wasser ablauft, drückt das zurückgebliebene Grüne durch ein feines Seidensieb und färbt die Sauce damit. Man heißt die Sauce auch „magnonaise à la ravigote,“

c) Kalte Oelsauce mit Knoblauch. (Sauce magnonaise à la Provençale.) Man gibt unter die Oelsauce a noch einen Zehen Knoblauch, der gestoßen und durch ein Sieb gestrichen wurde.

d) Remulad-Sauce (Sauce remoulade); diese unterscheidet sich von der Oeltunke a dadurch, daß man statt der rohen Eigelb, sechs bis acht hartgekochte nimmt, sie durch ein Sieb drückt, sie ebenso mit Salz, etwas Essig und Oel zu einer Sauce rührt und noch einige Löffel feinen Senf darunter mengt. Mischt man dann die bei der Sauce b angegebenen Kräuter darunter, so heißt sie:

e) Kräuter-Remuladsauce. (Sauce remoulade á la ravigote.)

f) Höllen-Oeltunke. (Sauce à la Tartare.) Diese Sauce ist die Wiederholung der Remulad-Tunke d, nur mengt man noch feingehackte Schalotten, Kapern, sechs Sar-

dellen, Bertram, Petersilien, Schnittlauch ꝛc. Cornichons darunter.

g) Oeltunke zu Schwarzwildbret. Man treibt 12 hartgesottene Eigelb durch ein Haarsieb, reibt zwei Orangen an $^3/_4$ Pfund Zucker ab, stoßt und gibt ihn zu den durchgestrichenen Eigelb, rührt sie mit Oel glatt, mengt zwei Töpfchen französischen Senf hinzu und verdünnt das Ganze mit Tafelwein, bis es eine gut gebundene Sauce ist. Diese Sauce hält sich längere Zeit an einem kühlen Orte.

i) Oel-Sauce zu Fischen. Man rührt zwei Eigelb mit Oel und Essig wie zu der Magnonaise a; gibt dann gehackte Petersilien, weißen Pfeffer, Trüffel- und Sardellen-Essenz mit zerlassener Consomé darunter, nebst etwas gutem Essig.

Daß man zu diesen Oeltunken allen das feinste Olivenöl nehmen muß, wird kaum der Erinnerung bedürfen. —

Gerichte, die nach der Suppe gereicht werden (Imbiß-Nebengerichte) und Gemüse-Beilagen.

Kleine Pastetchen mit feinem Ragout. Man rollt den fertig gemachten

Blätterteig einen ſtarken Meſſerrücken dick ausſtößt mit einem runden Ausſtecher von Blech doppelt ſo viel runde Blätter aus, als man Paſtetchen machen will, beſtreicht die Hälfte davon auf dem Rande mit geklopftem Ei, legt ein anderes Blatt vorſichtig darauf, daß es nicht verzogen wird und der Teig recht gleich aufgeht, beſtreicht die Oberfläche wieder mit Ei und ſticht mit einem kleinern Ausſtecher das obere Blatt beinahe durch, ſo daß es noch darauf hängen bleibt. Dieſe Paſtetchen legt man der Ordnung nach auf ein reines Backblech, ſetzt ſie in einen ziemlich heißen Ofen und läßt ſie ſchön gelb backen. Wenn ſie nun halb erkaltet ſind, ſo nimmt man das durch den kleinern Ausſtecher entſtandene Blättchen mit einem Meſſer weg und macht allen noch nicht garen Teig heraus, daß dadurch eine Vertiefung entſteht. In dieſe füllt man kurz vor Eſſenszeit, bis wohin man die Paſtetchen heiß erhalten hat, ein feines, in kleine Würfel geſchnittenes Ragout von Kalbsmilchen, Hahnenkämme, Hühnerlebern, Morcheln, Champignons, Krebſen, wie dies unter dem Artikel der weißen Tunken angezeigt iſt, oder ein feines Haſchis von Kalbfleiſch oder wildem oder zahmen Geflügel. Auf ganz gleiche Art bereitet man die Auſterpaſtetchen, nur füllt man ſie mit dem Muſchel- oder Auſtern-Ragout. — Auch die Krebspaſtetchen macht man ſo;

beim Anrichten bestreicht man sie mit zerlasse-ner Krebsbutter, daß sie schön roth werden und füllt sie dann mit Krebs-Ragout.

Offene Pastetchen von Feld-hühnern. Man macht einen Teig von einem halben Pfund Mehl, ebensoviel Butter, einigen Eigelb, Salz und etwas Wasser, arbeitet ihn schnell durch, daß die Butter nicht zu weich wird und treibt ihn mit dem Rollholze dünne aus. — Hiezu hat man kleine blecherne Förm-chen; diese belegt man mit dem Teige, sticht ihn einigemal, füllt ein feines Emince (Emincée) von Feldhühnerbrüstchen, das aber kalt sein muß, läßt etwas Sauce zurück, schlägt einige Eigelb unter diese Sauce; sollte es nicht genug sein, so thut man noch etwas kräftige Jus da-zu, giebt diese Masse über das Emincée, setzt die Pastetchen in Ofen und läßt sie schnell gar backen. — Sie dürfen durchaus nicht lange im Ofen stehen, sondern nur bis die Eier gar und schön gelb sind. Man kann von allen Sorten Fleisch auf diese Art Pastetchen machen und sowohl braune als weiße Sauce zum Ragout wählen.

Soufle-Pastetchen. Man macht ein feines Purée (s. d. A.) von irgend einem Ge-flügel, von Gänselebern und dgl., hält es aber etwas dicker, so, daß es wie ein mäßig dicker Brei ist. In dieses rührt man etwas recht frische geschmolzene Butter, jedoch nur mäßig,

schmeckt es dann mit nöthigem Salz ab und setzt es kalt. Dann legt man Pastetenförmchen mit ganz dünn ausgerolltem Teige aus, wie bei den vorhergehenden gezeigt wurde, schlägt von einigen Eiweiß einen steifen Schnee, zieht solchen unter das erkaltete Pürée, füllt die Pastetchen damit und backt sie in einigen Minuten in einem abgelegenen Ofen schön gelb und gibt sie dann schnell zur Tafel. Diese Art Pastetchen müssen sogleich aus dem Ofen zu Tische gebracht werden, sonst fallen sie zusammen und verlieren an ihrem Werthe. Es ist daher noch Zeit, solche in Ofen zu setzen, wenn man eben zur Tafel geht.

Kartoffel-Pastetchen. Man bratet zehn bis zwölf große Kartoffeln im Ofen, nimmt, wenn sie gar sind, das Mehlige heraus und streicht es durch ein Haarsieb. Sodann rührt man vier Loth frischer Butter zu Schaum, gibt die Kartoffeln darunter, rührt sie mit dem nöthigen Salze, etwas Muskatnuß und sechs Eiern zu einem nicht zu dünnen Teige, bestreut kleine Pastetenförmchen mit Reibbrod, füllt von der Masse bis zur Hälfte hinein, macht in die Mitte eine Vertiefung, gibt einen Kaffeelöffel voll eines beliebigen Emincée hinein, überzieht sie wieder mit der Kartoffelmasse, streicht sie glatt, stürzt sie aus den Förmchen und backt sie in heißem Schmalze zur schönen gelben Farbe gar.

Rissolen. — Man macht aus 3/4 Pfund Mehl und 1/2 Pfund Butter, einigen Eigelb, Salz und nöthigem Wasser einen Teig, rollt ihn dünne aus, belegt ihn, zwei Finger breit von einander, mit irgend einem kalten feinen Ragout oder Emincée, bestreicht die Zwischenräume mit geklopftem Ei, schlägt den Teig über und schneidet mit dem Backrädchen kleine Krapfen daraus. Kurz vor dem Anrichten macht man Schmalz heiß, backt die Rissolen schnell zur gelben Farbe, und gibt sie so heiß als möglich mit gebackenen Petersilien zu Tische. — Ist Krebsragout in den Rissolen, so bestreicht man sie gleich, wenn sie aus dem Schmalze kommen, mit zerlassener Krebsbutter. Von Fischen macht man sie ebenso; man macht ein feines Ragout oder auch Haschis, läßt es erkalten und füllt die Rissolen damit. Um schön gebackene Petersilien zum Garniren solcher Gerichte zu bekommen, zupft man die Blätter von dem großen Stiele los, reibt sie trocken in einem Tuche ab, damit aller Sand hinweg kommt, macht das Schmalz recht heiß, wirft eine starke Hand voll Petersilien hinein, wendet sie schnell um, nimmt sie rasch heraus und legt sie auf Löschpapier, daß das Fett abläuft und garnirt die Fritüren damit; sie müssen hart und schön grün sein. Ebenso backt man Salbei.

Fritüren von Feldhühnern, Fasanen u. dgl. Man bratet die gut gereinigten

Feldhühner oder Fasanen recht gut und saftig, schneidet die Brüste und das beste Fleisch der Schlegel in feine Filets und legt sie zurück. Das Gerippe stößt man im Mörser fein, röstet es mit einem Stück Butter, thut etwas fein geschnittene Schalotten und ganz wenig Mehl dazu, füllt es mit guter Jus auf und läßt es kurz kochen. Diese Sauce streicht man durch ein Haartuch, und sollte sie noch nicht kurz genug sein, so läßt man sie noch, unter stetem Rühren, auf raschem Feuer einkochen, schmeckt sie mit Salz und Zitronensäure ab, thut das geschnittene Fleisch dazu, schwingt es durch, thut es auf eine flache Schüssel und läßt es kalt werden. Zu diesem Ragout ist durchaus eine recht starke Jus und Consommé nöthig, damit das erkaltete Ragout bündig wird und sich bearbeiten läßt. Hat man etwas Stand von Kalbsfüßen, so kann man sich damit helfen, wenn man etwas zur Sauce thut und mit einkochen läßt. Hat man Trüffeln, kann man auch einige in Blättchen schneiden, sie gar schwitzen und solche zum Ragout thun. Von diesem erkalteten Ragout schneidet man zierlich viereckige Stückchen, wendet sie in zerklepperten Eiern um, bestreut sie mit geriebenem Brode, wiederholt dieses noch einmal, daß sie eine hinlängliche Kruste erhalten und backt sie dann in recht heißem Schmalze aus. Zu diesen Fritüren muß das Schmalz besonders recht heiß

sein, sonst zerfahren sie. Solche Fritüren eignen sich sehr gut zum Garniren größerer Schüsseln. Von Wildpret aller Art, sowie von Kalbfleisch, Kalbsmilchen, Nieren und allem Geflügel macht man ein kräftiges Ragout, sei es weiß oder braun, versetzt es mit Krebsen, Morcheln, Champignons, Geflügellebern, Spargeln u. dgl. und behandelt sie im übrigen, wie gezeigt. — Beim Anrichten werden sie mit gebackenen Petersilien garnirt.

Fritür von Krebsen. Man macht ein recht gutes Ragout von in Würfeln geschnittenen Krebsschwänzchen, Champignons, Morcheln, Hühnerlebern, Kalbsmilchen und was man eben so vorräthig hat, und sich dazu eignet, macht, daß es recht kräftig wird und schmeckt es mit Salz und Muskatnuß ab. — Dann schneidet man Oblaten *) in Stückchen, feuchtet sie leicht mit Milch an, thut einen Eßlöffel voll von dem erkalteten Ragout darauf, wickelt es mit der Oblate zu, daß nichts herausdringen kann, wendet sie in zerklepperten Eiern um, bestreut sie mit geriebenem Brod und backt sie beim Anrichten in heißem Schmalz, bestreicht sie heiß mit Krebsbutter und gibt sie mit gebackener Petersilie zur Tafel.

---

*) Sehr natürlich keine solche, die man zum Siegeln braucht; man hat hiezu ganz eigene weiße in Papierformat.

Fritür von Eiern. Man macht vorerst soviel verlorne Eier als man Fritür machen will, schneidet sie ringsherum schön rund ab und läßt sie auf einem reinen Tuche trocken werden. Dann macht man ein recht starkes Ragout von Kalbsmilchen, Kalbszungen, Hühnerlebern, Champignons, Morcheln, Trüffeln u. s. w., läßt es recht kurz kochen und erkalten und schneidet es dann auf einem reinen Schneidbrette mit dem Wiegemesser fein, setzt es wieder warm und läßt es wieder erkalten und steif werden (die Fleischbrühe oder Jus, die man zum Ragout gebraucht, muß deßhalb viel Leimstoff enthalten, sonst kann diese Platte nicht gelingen). Von diesem geschnittenen und erkalteten Ragout thut man einen Eßlöffel voll auf einen umgekehrten Teller, breitet es aus einander, legt ein Ei darauf, bedeckt es wieder mit Ragout, streicht es allenthalben zu, wendet diese so zubereiteten Fritüren in zerklepperten Eiern um, bestreut sie mit Reibbrod, dann wendet man sie noch einmal in Eiern und Reibbrode um und backt sie in heißem Schmalze zur schönen gelben Farbe und garnirt sie mit gebackenen Petersilien.

Fritüren von Austern. Man sticht eine hinlängliche Anzahl von Austern mit ihrem Wasser in ein Geschirr, drückt etwas Zitronensaft dazu und läßt sie auf dem Feuer steif werden, putzt die Bärte ab und setzt sie zurück. Von ein paar Löffeln weißen Coulis macht

man eine kurze kräftige Sauce, wie dies schon bei dem Muschel-Ragout gezeigt ist, schmeckt sie mit Salz ab, thut die Austern dazu und setzt es kalt. Dann macht man eine feine Farce von Hühnern, versetzt sie mit fein gehackten Petersilien, Schalotten und mit einigen durch ein Sieb gestrichenen Sardellen, thut einige Tropfen Coulis darunter und rührt sie wohl durch. Von dieser Farce thut man auf einen umgekehrten Teller, streicht sie mit dem Messer aus einander, legt zwei bis drei Austern mit der Sauce darauf, bedeckt sie mit Farce, streicht sie zu, wendet sie im Ei um, bestreut sie mit geriebenem Brode, backt sie in heißem Schmalze und garnirt sie mit gebackenen Petersilien und servirt sie recht heiß.

Fritür von Kalbsnieren. Man läßt recht gute Coulis mit etwas in Butter geschwitzten Schalotten und Champignons einkochen, schneidet ein paar gar gebratene Kalbs- oder auch einige Hammelsnieren in feine Scheibchen, schmeckt die Sauce mit Salz und Zitronensäure ab, gibt die Nieren hinein, schwingt sie durch, schüttet das Ragout auf eine flache Schüssel und läßt es kalt und steif werden; dann schneidet man Stückchen davon und verfährt wie bei den Fritüren von Feldhühnern.

Fritür von Kalbsgehirn. Man macht eine Hühnerfarce, wie bei der Fritür von Austern, putzt ein oder mehrere Kalbsgehirne, läßt sie

in warmem Wasser ausziehen, daß sie recht weiß werden, blanschirt sie dann, macht sie in einer gesäuerten kräftigen Braise gar und läßt sie darin erkalten. Von diesem erkalteten Gehirn schneidet man viereckige Stückchen, marinirt sie in feinem Oele, Zitronensäure, feinen Kräutern, Salz und Pfeffer, und läßt sie so einige Stunden stehen. Dann streicht man von der Farce auf einen Teller, legt ein Stückchen Hirn darauf, bedeckt es mit Farce und endigt wie bei den Fritüren von Austern.

Fritür von Hecht. Man schneidet ein halbes Pfund von allen Gräten befreites Hechtfleisch in Würfeln, nachdem natürlich auch vorher die Haut hinweggezogen wurde und schwitzt es mit etwas fein gehackten Schalotten, Petersilien und womöglich einigen Blättchen Bertram in einem starken Viertelpfund Butter gar, schlägt zwei ganze und drei Eigelb dazu, bis die Eier zu Rührei geworden, thut es dann auf ein Schneidbrett und wieget es recht fein und streicht es zuletzt noch durch ein grobes Haarsieb. Diese Farce thut man nun wieder in ein Geschirr, mengt noch einige Löffel Reibbrod oder auch das Weiche von einem vier Loth schweren Weißbrode, das in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt wurde, darunter, nebst dem nöthigen Salze, etwas Muskatnuß und rührt es gut durch. — Unter diese Hechtfarçe gibt man zuletzt noch einige entgrätete und ebenfalls durch ein

Sieb gestrichene Sardellen und einen Löffel eingekochte kräftige Coulis. — Nun nimmt man die Leber des Hechtes, schneidet sie in Würfel, thut auch Austern dazu und macht daraus ein feines Ragout wie bei der Fritür von Austern. Dann breitet man etwas Hechtfarce aus, thut etwas Ragout darauf, bedeckt es mit Farce, wendet sie in Ei um, bestreut sie mit geriebenem Brode und backt sie in heißem Schmalze. Von Karpfen macht man es ebenso; zu diesen nimmt man Karpfenmilchen. —

Fritür von Reis. Man kocht den Reis in Bouillon oder Jus nicht völlig weich und kurz, salzt und setzt ihn kalt. Hernach thut man etwas davon auf einen Teller, breitet ihn aus, gibt ein Emincée darauf, bedeckt es mit Reis, wendet es in Ei um, bestreut es mit geriebenem Brod, und backt sie in heißem Schmalze. —

Croquettes. Fein geschnittenes Hühner- oder Kapaunenfleisch, Hammels- oder Kalbszungen, Kalbsmilchen, Ochsengaumen oder bloß übrigen Kalbsbraten, von dem man die gelbe Haut hinweggeschnitten hat (man kann dies Alles auch fein wiegen) mengt man unter heiß gemachtes Beschamel, schmeckt Alles mit Salz und etwas weißem Pfeffer ab, und läßt es kalt werden, daß es einem dicken Breie ähnlich wird. Von dieser Masse macht man nun entweder zwei bis drei Zoll lange und Finger dicke Würstchen, oder formirt sie wie Birnen, indem man jeweils

einen Eßlöffel voll in Reibbrod thut und ihnen die eine oder andere Form gibt; dann wendet man sie in zerklepperten Eiern um und wieder in Reibbrod, backt sie im heißen Schmalze zur gelben Farbe und garnirt sie mit gebackenen Petersilien. — Auf gleiche Weise macht man sie auch von Forellen, Salmen, Hecht u. s. w., nur sehe man zu, daß man nicht gar zu vieles Beschamel nimmt, sonst wird die Masse zu dünn, läßt sich schwer bearbeiten und zerfahrt mit heißen Fettstoffe; man heißt sie auch „Fruture à la Bechamel."

Gebackene Hirschkolben (Fruture de bosse de cerf). Im Mai, wenn der Hirsch seine Geweihe noch nicht ausgebildet hat und diese kaum eine Hand hoch sind, schneidet man solche, soweit sie zart sind, ab, brühet sie im heißen Wasser, daß die Haare abgehen, putzt sie recht rein und macht sie in einer Braise gar. Dann hebt man sie heraus, trocknet sie auf einem Tuche ab, bestreicht sie mit Ei, wendet sie in Reibbrod um und backt sie in heißem Schmalze. Zu grünen Erbsen ist dies eine herrliche Beilage.

Gebackene Hühner. Wenn die Hühner so groß wie eine Taube sind, putzt man sie rein, schneidet sie in vier Theile, schneidet den Rückgrath hinweg, klopft sie etwas breit, salzt sie und stellt sie, bis das Salz das Fleisch recht durchdrungen hat, bei Seite. Hernach trocknet

man sie in einem Tuche ab, wendet sie in Mehl, dann in gekleppertem Ei und zuletzt in Reibbrod um und backt sie in heißem Schmalze schön gelb, garnirt sie mit gebackenen Petersilien und gibt sie recht heiß zu Tische. Man gebraucht hiezu auch die Schlegel der Hühner, von denen man die Brüste zu andern Schüsseln verwendet. Zu Beilagen von feinen Gemüsen sind diese Fritüren gut anzuwenden.

Ausgebackene Hühner in Backteig. Man richtet die Hühner wie die vorigen zu, und bereitet indessen folgenden Backteig: Man nimmt ungefähr ein halbes Pfund Mehl, gibt das nöthige Salz dazu, rührt es mit heißem Wasser zu einem nicht allzu flüssigen Brei (nicht auf dem Feuer!) zieht den festen Schnee von drei bis vier Eiweiß darunter und verrührt ihn mit einem Trinkglase heißen Schmalzes; oder: man macht ein viertel Pfund Butter heiß, löscht sie mit einem Schoppen Wein ab und rührt ein halbes Pfund Mehl damit klar, schlägt von sechs Eiweiß einen steifen Schnee und mischt soviel unter die Masse, daß solche ziemlich fließend wird. — Der erst angegebene Backteig ist übrigens zu allen süßen und andern Gerichten unstreitig der beste, obschon er dem Anschein nach es nicht sein dürfte. In diesem Backteig wendet man die Hühner vermittelst einer Gabel um, läßt sie etwas ablaufen, legt sie in heißes Schmalz, backt sie gar und schön

gelb, legt sie auf Löschpapier, dressirt sie schön auf die Platte und garnirt sie mit gebackenen Petersilien.

Ausgebackene Kalbsbrust. Man legt eine ausgebeinte Kalbsbrust einige Minuten in heiße Fleischbrühe, nimmt sie heraus, wendet sie einigemal in kaltem Wasser um, schneidet sie in schickliche Stücke, schwitzt sie mit Butter und gehackten Schalotten auf schwachem Feuer, bestäubt sie etwas mit Mehl, füllt sie mit Bouillon auf, salzt sie gehörig und läßt sie gar und kurz kochen und dann erkalten. Beim Anrichten taucht man Stück für Stück in den oben angegebenen Backteig, oder man wendet sie in Mehl, dann Eiern und Reibbrode um, und backt sie in heißem Schmalze zur gelben Farbe; man gibt sie mit gebackenen Petersilien zu Tische. — Man kann diese Kalbsbruststücke auch sogar gekocht und erkaltet in Mehl und dann statt Eiern, in zerlassener Butter und Reibbrod umwenden und sie auf dem Roste schön gelb rösten, dann heißt man sie „grillirte Kalbsbrust", oder: man dämpft die blanschirte und geschnittene Kalbsbrust in Butter, feinen Kräutern, gehackten Schalotten, Salz und Pfeffer weich und so kurz ein, daß sie ohne anzuschlagen nur im Fett liegt; dann nimmt man sie heraus, bestreut sie auf beiden Seiten mit Reibbrod, drückt es fest an und bratet sie auf dem Roste. Während des Bratens beträuft

man sie mit der Butter, worin sie gedämpft, richtet sie im Kranze herumlaufend auf die Platte, und gibt in die Mitte eine kräftige Kalbfleisch-Jus.

Tendrons oder Knorpeln von Kalbsbrust. Unter dem Namen „Tendrons" versteht man den vordern Theil der Brust, worin die Knorpeln bis an die Rippen liegen. Man nimmt also zwei schöne Brüste, schneidet und blanschirt sie in vollem Wasser, schneidet die Tendrons (Knorpeln) gut Hand breit ab, richtet sie reinlich zu, spickt sie recht voll mit feinem Specke, setzt sie in eine Braise nnd läßt sie gar kochen. Dann hebt man sie heraus, daß sie ablaufen, bestreicht sie mit Glace, schneidet sie in schöne Stückchen und gibt sie als Beilage zu Gemüsen. — Auf gleiche Weise zubereitet gibt man sie als Entrée mit einem feinen Krebs- oder Trüffelragout.

Oder man frikassirt die Tendrons, seiht die Sauce durch, kocht sie mit den geschnittenen Knorpeln kurz ein, legirt sie mit einigen Eigelb, schmeckt die Sauce mit Salz und Zitronensäure ab, stellt sie kalt und läßt sie steif werden. Hernach drückt man die Sauce an, wendet sie Stück für Stück in Mehl, Eiern und Reibbrode um und backt sie in heißem Schmalze schnell gar. Will man sie grilliren, so nimmt man zerlassene Butter statt Eier. — Ebenso verfährt man mit Lammbrust, Lamms- und

Kalbsfüßen, nur muß das Lammfleisch etwas stärker im Gewürze gehalten werden. Alles was so frikassirt und mit Sauce gebacken wird, heißt man „à la Dauphin“. Um mich recht zu verstehen folgt hier noch eine Vorschrift:

Ausgebackene Tauben à la Dauphin. Man putzt und dressirt die Tauben, blanschirt sie in Fleischbrühe, schneidet sie mitten von einander und den Rückgrath heraus. Nun schwitzt man sie mit Butter und fein gehackten Schalotten in ein Frikassée, stäubt etwas Mehl darüber und füllt sie mit guter Bouillon auf, thut nöthiges Salz dazu und läßt sie gar und kurz einkochen, legt die Tauben heraus, legirt die Sauce mit einigen Eigelb, macht die Sauce durch ein Haarsieb über die Tauben und läßt sie kalt werden. Kurz vor dem Anrichten bestreut man jede Hälfte mit sattsamer Sauce, taucht sie in Ei und bestreut sie mit Reibbrod, wiederholt dies nochmals und backt sie in heißer Schmalzbutter zur schönen Farbe, garniet sie mit gebackenen Petersilien und gibt sie heiß zu Tische. Ebenso bereitet man auch Hühner, Zungen, Kalbsmilchen und alles weiß gekochte Fleisch.

Ausgebackene Frösche. Man dressirt und marinirt sie mit Salz, Zitronensäure, einigen Schalotten und ganz wenig weißem Pfeffer und wendet sie in dem oben angegebenen Backteige um, — oder: man wendet sie,

nachdem sie abgetrocknet, in Mehl, Eiern und Reibbrod um und wiederholt dies Verfahren noch einmal und backt sie. Beim Anrichten garnirt man sie mit gebackenen Petersilien.

Ausgebackene Sardellen oder Häringe. — Die schönsten Sardellen wascht man, zieht die weiße Haut hinweg, spaltet sie, grätet sie aus, breitet sie auf, bestreicht sie mit einer Fischfarce, rollt sie zusammen und sticht sie auf dünne Spießchen, taucht sie dann in Backteig und backt sie schön gelb in heißem Schmalze. Wenn sie alle gebacken sind, zieht man die Spießchen heraus und gibt sie recht heiß, mit gebackenen Petersilien, zu Tische. Die Häringe häutelt man ab, schneidet die Gräte aus, spaltet jedes Filet und legt sie so ein paar Stunden in lauwarme Milch, trocknet sie dann ab, bestreicht sie mit Fischfarce, rollt sie auf, sticht sie auf Spießchen, taucht sie in Backteig und backt sie wie die Sardellen.

Champignons-Kruften (Croutes aux champignons). Man läßt sich vom Bäcker ganz kleine Milchbrödchen, wie eine große Vogelbrust, backen, schneidet sie gleich auf, macht das Weiße heraus, daß bloß die Kruste bleibt, backt sie im Schmalze gelb, legt sie auf Löschpapier, daß alles Fett hinwegkommt and stellt sie warm. Indessen dämpft man die nöthige Partie junger, noch festgeschlossener Champignons in Butter weich, aber recht schnell, daß

sie schön weiß bleiben, hebt sie vom Feuer, schwingt eine kräftige weiße, gut gebundene Geflügel-Sauce darunter, schmeckt sie mit Salz, gehackten Petersilien und Zitronensäure ab, beträufelt die heißen Kruſten mit guter Geflügel- oder Kalbfleisch-Glace, richtet die Champignons schnell hinein und gibt sie heiß zu Tiſche.

Feine Würſte.

*Andouillen (Andouilles). Die großen fetten Schweinedärme werden nach dem Reinigen noch durch mehrere heiße Waſſer gezogen, dann mit Schalotten, Peterſilie, Pfeffer, Nelken, Thimian, Baſilikum, Lorbeerblätter und Salz in einem Geſchirre 24 Stunden marinirt Nach Verlauf dieſer Zeit zieht man dieſe marinirten Därme in einen etwas engern Darm, unterbindet ſolchen zu beliebiger Länge und kocht dieſe Würſte in einer etwas langen d. h. viel Brühe enthaltenden Braiſe in einigen Stunden gar und läßt ſie darin erkalten. Will man ſie zu Tiſche geben, ſo kerbt man ſie auf beiden Seiten leicht ein, beſtreicht ſie mit Butter und bratet ſie auf dem Roſte auf beiden Seiten gelb. Man gibt dieſe Würſte mit einer guten Sauec Robert oder als Beilage zu Spinat, Endivien, Blumenkohl u. dgl. Gemüſe.

Leberwürſte. Eine Schweinsleber waſcht

man rein, hält sie in kochende Kesselbrühe oder Wasser, daß sie nur steif wird, schneidet sie in Scheiben, sondert alle Adern davon und hackt sie mit zwei Pfund fettem Schweinefleisch vom Halse oder Bauche, das vorher beinahe gar gekocht ist, recht fein. Dann schneidet man noch ein Drittel soviel Fettwürfelchen von gekochtem Speck, als man gehackte Leber hat, thut die Masse in eine Schüssel, würzt sie mit Muskatblumen, Pfeffer, Nelken, Salz, fein zerriebenem Majoran, Thimian und Basilikum (von den drei letztern jedoch nur sehr wenig, damit der Geschmack nicht auffällt), schwitzt etwas gehackte Schalotten oder gewöhnliche Zwiebeln in Fett, mischt sie darunter und arbeitet das Ganze wohl unter einander. Wenn die Masse gehörig abgeschmeckt ist, gießt man noch etwas fette Fleischbrühe dazu, rührt sie durch und füllt sie locker in schlichte Schweinsdärme. Man siedet sie so langsam in Wasser und Salz gar, daß man kaum sieht, daß sich das Wasser im Kochen bewegt. Stechen, wie dies oft beim Wurstsieden geschehen muß, um sie aufzulüften, darf man diese Würste nur im höchsten Nothfalle, damit ihnen das Fett nicht entgeht. Wenn beim Probiren nur reines Fett herausläuft, sind die Würste gar. Man hebt sie nun heraus, daß sie ablaufen, hängt sie einige Tage in die Luft, dann ebenfalls wieder einige Tage in kalten Rauch.

Diese Würste bereitet man auch mit Trüffeln. Diese werden gereinigt und geschält, dann ganz fein mit dem Wiegemesser geschnitten und unter die Wurstmasse gearbeitet. Allein hier muß man sehr vorsichtig mit Gewürz und Kräutern umgehen, daß solche den Trüffelgeschmack nicht übertreffen. Ueberhaupt liegt die größte Kunst des Wurstmachens in der richtigen Anwendung der Kräuter und Gewürze, daß man von keinem zuviel nehme und die Särke ihres Geschmackes zu beurtheilen verstehe, wie dies schon bei den würzenden Kräutern und den eigentlichen Gewürzen bemerkt wurde.

Blutwürste. Man schneidet kleine Würfel von beinahe gar gekochtem Schweinefleich, das von dem Kinnbacken-, Hals- oder Bauchstück sein kann, das mit etwas magerm Fleisch durchwachsen und abgeschwartet sein muß. Man würzt dieses Fleisch mit fein geriebenem Majoran, gestoßenem Pfeffer, Nelken, Ingwer und Salz, gibt auch fein gehackte und in Schweinsfett geschwitzte Zwiebeln und etwas recht fette Kesselbrühe dazu und mischt es wohl unter einander, gießt dann nur soviel Schweinsblut durch einen feinen Durchschlag darüber, daß die Masse roth wird, füllt sie locker in Schweinsdärme und kocht sie langsam gar. Von dem gehörigen Garkochen hängt hauptsächlich die Haltbarkeit der Würste ab. Man hebt sie dann behutsam

aus dem Kessel auf reines Stroh, daß sie ablaufen und hängt sie ferner einige Tage in kalten Rauch. — Unter diese Würste mischt man auch wohl fein gehackte Leber, Lunge, Herz und fettes Fleisch. Wenn sie auf längere Dauer bereitet werden sollen, darf man es an Fett nicht fehlen lassen und nicht zu viel Blut dazu nehmen. Wer gern Schwarte in dieser Wurst hat, läßt die recht weich gekochten Schwarten fein hacken und solche der Masse beimengen. Man gibt diese Würste in Butter oder auf dem Roste gebraten zu Gemüsen oder verspeist sie auch nur kalt, wo man sie alsdann nach der Suppe gibt.

Blutwürste von Geflügel. Das schon gar gemachte Geflügel, sei es gekocht oder gebraten, wird von allen Knochen und Haut gereinigt und dann recht fein geschnitten. Dann schwitzt man etwas fein gehackte Schalotten in Butter oder Schweinsfett und thut das geschnittene Fleisch dazu. Ein Drittel soviel gekochten Schweinespeck, als man gehacktes Fleisch hat, schneidet man in ganz feine Würfelchen, thut solche nebst etwas wenigem Pfeffer, Muskatnuß, fein zerriebenem Majoran und Thimian, Salz und etwas Schweineblut, noch besser aber Blut von Gänsen und anderm Geflügel, zu der Masse und füllt solche zu $^2/_3$ in glatte Schweinsdärme, kocht sie dann langsam gar und bratet sie in papiernen Kapseln auf dem Roste. —

Man kann das Fleisch auch in feine Würfeln schneiden, auch wohl fette Lebern von Gänsen, Enten, Welschen oder Kapaunen dazu nehmen.

Gänselebermürste. Man macht die Gänselebern vorher gar, und läßt sie kalt werden; reibt sie dann auf dem Reibeisen fein und drückt die größeren Stückchen mit dem Messer klein. Dann schwitzt man etwas fein geschnittene Schalotten in Butter, thut die fein gemachte Leber, etwas Muskatnuß, Pfeffer und ganz wenig pulverisirten Basilikum dazu, stößt ein achtel Pfund schwarzer Trüffeln im Mörser recht fein, schwitzt sie auch mit, schlägt einige Eigelb dazu, verrührt die Masse mit einigen Löffeln süßen Rahmes, füllt die Masse in schlichte Schweinsdärme auf $^2/_3$ voll und läßt sie langsam gar kochen. Man bratet sie in Butter in papiernen Kapseln und gibt sie in denselben zu Tische. Will man sie kalt essen, so macht man die Lebern eben so gar, vermischt damit ein Drittel so viel fein würflicht geschnittenen, gar gekochten Speck und einen guten Theil geschälter fein geschnittener Trüffel, etwas fein geschnittene gar geschwitzte Schalotten und Basilikum, würzt die Masse mit Pfeffer, Nelken, Muskatnuß und Salz, füllt sie in Schweinsdärme und kocht sie langsam gar, hebt sie dann auf eine flache Schüssel, daß sie ablaufen und hängt sie in die Luft. Man kann sie auch ein paar Tage in kalten Rauch aufhängen.

Cervelas. Man nimmt recht gutes mageres Fleisch vom Schwein oder Kalb, Wildpret oder Hasen, sehnt es gut aus und hackt es mit eben soviel frischem Speck recht fein und würzt es mit fein geschnittener Petersilie, Schnittlauch, Salz und feingestoßenem Pfeffer, Nelken und Muskatnuß, gießt ein Glas starken Wein, wie z. B. Madeira, Malaga, Alikante dazu, mischt alles recht gut und stopft die Masse in dicke Rindsdärme recht fest, bindet sie in kurze Würste, läßt sie abtrocknen und hängt sie ein paar Tage in Rauch. Dann kocht man sie in ungesalzener Bouillon oder Wasser oder auch in einer Braise gar, und gibt sie zu Gemüsen. Man macht diese Würste mit mehreren Zuthaten: mit Knoblauch, Zwiebeln, Schalotten, Kümmel, feinen Kräutern und Trüffeln.

Hühnerwürste. Von zwei Kapaunen oder fetten alten Hühnern löst man die Brüste aus, schabt sie mit einem Messer, damit alle Haut und Sehnen davon kommen, und hackt sie recht fein. Von einem Milchbrod schneidet man die Rinde ab und weicht es in Milch; ein viertel Pfund frischen Schweinsspeck schneidet man in ganz feine Würfelchen, blanschirt solche in kochendem Wasser und gibt sie auf einen Durchschlag, damit sie ablaufen. Anstatt des Speckes kann man auch Ochsenmark nehmen. Dann rührt man ein viertel Pfund Butter mit drei ganzen Eiern und drei Eigelb zu Schaum,

thut das in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Milchbrod dazu, rührt das gehackte Fleisch, den Speck oder das Ochsenmark, nöthiges Salz, Muskatnuß, fein gehackte Petersilien, Schalotten und eine Idee Majoran darunter, verdünnt die Masse mit drei viertel Schoppen Rahm, und füllt sie in dünne Bratwurstdärme oder Hammelsschnüre, bindet sie in fingerlange Würstchen, die aber nur $^2/_3$ voll sein dürfen und kocht sie so langsam wie möglich in Wasser und Milch gar, Man bratet sie dann, auseinander geschnitten, in papiernen Kapseln mit Butter auf dem Roste oder auch nur in einem Geschirr und garnirt mehrere Gemüse darum oder gibt sie mit einer heiß gemachten Beschamel zur Tafel.

Hasenwürste. Man schneidet alles Fleisch aus einem schönen Hasen und hackt es, nachdem es rein ausgehäutelt, mit ein Drittel so viel Speck fein, würzt es mit Pfeffer, Nelken, Muskatnuß, etwas recht fein gehackten Schalotten, Salz und einem Glas alten Wein und stopft die Masse in Bratwurstdärme. Man bratet sie leicht in Butter und gibt sie zu Sauerkraut oder Kohl. Man kann sie auch einige Tage in kalten Rauch aufhängen, dann in der Luftkammer aufbewahren. —

Krebswürste. Man kocht ungefähr 50—70 Stück Krebse in Salzwasser und bricht sie aus. Von den Schalen macht man mit einem guten Pfunde Butter eine gute Krebsbutter.

Von einem Viertelpfund derſelben und vier Eiern macht man ein feines Rührei, ſchneidet die geputzten Krebsſchwänze fein und thut ſie dazu. Die übrige Butter rührt man mit zwei ganzen und zwei Eigelb zu Schaum, thut die Schwänze und Eier nebſt etwas in Milch geweichtem und ausgedrücktem Milchbrod dazu, würzt die Maſſe mit Salz, Muskatnuß und fein gehackten Peterſilien, ſpritzt ſie in dünne Därme zu $^2/_3$ voll, unterbindet ſie zu kleinen Würſtchen und bratet ſie in papiernen Kapſeln mit Butter gar. Man gibt ſie zu grünen Erbſen, Blumenkohl, Spinat u. dgl. Kann man die ſchon mehrmals erwähnten Kapſeln nicht machen, ſo beſtreicht man einen Bogen Papier auf beiden Seiten mit Butter, Krebsbutter oder Oel, legt ihn auf den Roſt und die Würſtchen darauf.

Fiſchwürſte. Dieſe macht man gerade wie die Hühnerwürſte; jede Sorte Fiſche iſt hiezu zu gebrauchen. Im Gewürze hält man ſie etwas ſtärker als jene.

Würſte von Ragout. Von einem Pfunde Kalbsmilchen putzt man alle Haut und Adern, blanſchirt ſie dann und ſchneidet ſolche kleine würflich. Man ſchwitzt nun einige fein geſchnittene Schalotten in ganz wenig Butter, thut die geſchnittenen Milchen dazu, ſtäubt etwas Mehl darüber, füllt gute Jus darauf, drückt von einer halben Zitrone den Saft dazu, ſetzt

es gehörig und läßt es schnell einkochen, dann kalt werden. Hernach schlägt man zwei ganze Eier dazu und schwingt es durch, füllt es in dünne Schweinsdärme, bindet sie fingerlang ab, läßt sie ein paarmal in kochendem Wasser aufkochen und darin kalt werden; dann bestreicht man sie mit Ei, wendet sie in Reibbrod um und bratet sie in Butter schnell gar.

Krebsnasen.*) Man macht aus dreißig bis vierzig Krebsen eine Krebsbutter. Die Schwänze schneidet man mit etwas blanschirten Kalbsmilchen recht fein, macht von Krebsbutter und einigen Eiern ein feines Rührei, thut das geschnittene Fleisch nebst Salz und etwas Reibbrod dazu und farcirt damit soviel Krebsnasen, die man beim Ausbrechen zurückgelegt hat, als man Personen zu Tische hat, legt sie auf einen Deckel, bestreicht sie mit Krebsbutter und läßt sie im Ofen gar backen; oder man bestreicht sie mit Eiern, bestreut sie mit Reibbrod und backt sie in heißer Butter. Zu Blumenkohl ist dies eine sehr gute Beilage.

Kalbs-Cotelettes. Man nimmt die Rippen eines schönen Kalbes, von der Niere bis unter den Bug, schneidet die oben aufliegende Haut davon und den Rückenknochen

*) Alle nachfolgenden Gerichte sind bloß Gemüsebeilagen.

weg, schneidet von jeder Rippe ein Cotelette, wenn das Kalb stark ist, außerdem nimmt man zwei Rippen zu einem Cotelette, schneidet eine Rippe weg, putzt oder schabt das Fleisch von der Spitze des Knochens ab, daß man es gut halten kann, klopft es mit einem Hackmesser auf beiden Seiten, und dressirt es recht rund zusammen, was sich besser thun als beschreiben läßt, bestreut sie mit Salz, auch etwas feinem Pfeffer, wendet sie in zerlassener und dann wieder etwas erkalteter Butter um, und bestreut sie mit Reibbrod. Kurz vor dem Anrichten legt man sie auf einen Bratrost, worunter glühende Kohlen sind, läßt sie schnell auf beiden Seiten gelb und saftig braten und richtet sie im Kranze auf die Platte an und gibt eine gute Kalbfleisch-Jus in die Mitte. Die Cotelettes (eigentlich „Carbonaden") auf solche Art zubereitet, sind unzweifelhaft die besten und empfehlenswerthesten.

Kalbs-Cotelettes auf mailändische Art (à la Milanaise), Man behandelt diese wie die vorigen, nur wendet man sie statt in zerlassener Butter, in zerkleppertem Ei und Reibbrode um, legt sie in heißes Schmalz, und backt sie auf beiden Seiten schön gelb, richtet sie an, gibt eine mit Zitronensäure abgeschmeckte Jus dazu und garnirt sie mit gebackenen Petersilien und mit in Viertel geschnittenen Zitronen.

Schnell gar gekochte Kalbs-Cotelettes (à la Minute). Man richtet die

Cotelettes zu wie die vorigen, mit dem Unterschiede, daß sie nicht pannirt werden. Man streicht ein breites Geschirr mit Butter aus, legt die Cotelettes enge darauf, setzt sie auf ein rasches Feuer und bratet sie schnell auf beiden Seiten gar. Sie dürfen nicht braun braten, sondern nur hellgelb; von der richtigen Leitung des Feuers hängt eigentlich ihr Gelingen ab. Man gibt sie mit klarer abgeschmeckter Jus. — Oder: man schneidet die Cotelettes zu wie die vorhergehenden, spickt sie recht voll, macht sie in einer Braise gar, wendet sie in dickgekochter Jus ein paarmal um, und gibt sie recht heiß zur Tafel.

Kalbsmilchen gespickt und glacirt. Man wässert die Milchen in kaltem Wasser aus, sind sie recht blutig, wie es oft geschieht, in mehreren Wassern, blanschirt sie dann steif, kühlt sie ab und säubert sie von allen Adern und Haut, spickt sie recht voll mit feinem Speck, kocht sie in einer Braise gar (doch nicht weich) legt sie in ein flaches Geschirr, gießt dicke Kalbfleisch-Jus darüber, stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen, begießt sie recht fleißig mit der Jus, bis die gespickte Seite schön glacirt ist und richtet sie an.

Hammels-Cotelettes auf dem Roste. Werden zubereitet wie die ersterwähnten Kalbs-Cotelettes. Man kann sie aber auch bloß in Butter und nicht in Brod umwenden

und auf dem Roste braten. Man gibt sie dann ebenfalls auch mit einer guten Hammelfleisch-Jus.

Schweinefleisch auf dem Roste. — Hiezu sind die Coteletts und die Filets die geeignetsten Stücke. Man klopft beide Theile mit dem naßgemachten Hackmesser breit, bestreut sie mit etwas grob gestoßenem Pfeffer, wendet sie in geschmolzener Butter um und bratet sie schnell auf dem Roste, bestreut sie mit fein gestoßenem Salze auf beiden Seiten und gibt eine gute Jus in die Mitte.

Cotelettes von jungen Hühnern. Man schneidet von jungen Hühnern die Brüste aus, macht die Brustknochen aus, schneidet die Flügel im zweiten Gelenk ab und putzt den Flügelknochen, wie die Rippe einer Cotelette ab. Diese zugeschnittenen Flügel häutelt man ab, klopft sie behutsam rund und mürbe, kehrt sie in geschmolzener Butter um, wie auch mit fein geriebenem Brode und bratet sie schnell auf dem Roste auf beiden Seiten gelb. Ebenso macht man auch Cotelettes von Tauben.

Gebackene Eier. Man macht soviel verlorne Eier, als man Personen bei Tische hat, läßt sie trocken ablaufen, wendet sie leicht in Mehl, dann zerkleppertem rohen Ei und Reibbrode um und backt sie in glühend heißem Schmalze, damit sie schnell schön gelb und die Dotter nicht hart werden.

Von den Gemüsen.

Artischoken auf Gärtner-Art (à la Jardiniére). Man nimmt dazu die schönsten Köpfe, schneidet die Blätter größtentheils ab und die Artischoke in vier Theile, läßt sie einige Stunden in gesalzenem Wasser liegen, damit sie ihre Bitterkeit verlieren und kocht sie dann im Salzwasser solange, bis sich die Blättchen gerne herausziehen lassen. Dann schwitzet man einen Löffel Mehl in Butter, thut fein gehackte Petersilien, Schalotten, Schnittlauch und einige Blätter Bertram dazu, füllt es mit halb Wein, halb Bouillon auf und läßt es aufkochen; dann thut man die Artischoken, etwas Salz und eine Prise Pfeffers dazu und läßt sie gar und kurz kochen. Beim Anrichten legirt man die Sauce mit einigen Eigelb und garnirt Croutons darum.

Blumenkohl auf holländische Art (à la Hollandaise). Der Blumenkohl ist nur dann recht gut, wenn er schön weiß und recht fest geschlossen ist. Von diesem putzt man alle grünen Blätter, schneidet die Schale vom Strunke und zwischen den Blumen ab, soweit es möglich ist, wascht ihn dann und siedet ihn in Salzwasser und einem Stücke Butter weich. Wenn angerichtet werden soll, setzt man den Blumenkohl in einem Topf auf die Schüssel,

läßt das Waſſer rein ablaufen und überzieht ihn mit einer weißen Buttertunke. Statt gewöhnlicher Butter kann man auch Krebsbutter zur Sauce nehmen. Als Beilage: Gebackene Hühner; grillirte Hühner; Cotelettes vom Kalbe; Kalbsmilchen; Croquettes; Hühnerwürſte, Krebsnaſen; Andouilles, Fricandeaux. Bleibt von ſolch gekochtem Blumenkohl übrig, ſo ſtreicht man ihn ſammt der Sauce durch ein Haarſieb, was noch ein herrliches Abendgemüſe gibt, nur ſoll er nicht mehr in's Kochen gebracht werden.

Blumenkohl mit grünen Erbſen und Artiſchoken. Den Blumenkohl ſiedet man wie gewöhnlich in Salzwaſſer weich. Junge, recht feine Erbſen dämpft man mit einem Stücke Krebsbutter in ihrem Safte gar. Die Artiſchoken ſetzt man mit Salzwaſſer auf und kocht ſie gar, putzt alles Ungenießbare davon und ſchneidet den Boden oder Käſe zu Würfel und miſcht ſie unter die Erbſen. Nun macht man noch mit etwas Schalotten und rohem Schinken eine wohlſchmeckende Krebs-Coulis, miſcht ſie unter die Erbſen, richtet den Blumenkohl an, gibt die Erbſen ringsherum und garnirt ſie mit Krebsnaſen.

Grüne Bohnen auf engliſche Art (à l'Anglaise). Von jungen Bohnen zieht man ſorgfältig die Fäden, ſpaltet jede Bohne

in zwei Theile und blanschirt sie schnell in siedendem Wasser, daß sie recht grün bleiben. Einige Minuten bevor man sie zu Tische geben will, schwitzt man fein gehackte Schalotten in frischer Butter, schwingt die Bohnen darin um, gibt gehackte Petersilien und noch ein Stück frischer Butter dazu und richtet sie, nachdem man sie wohl abgeschmeckt hat, recht heiß auf die Platte. Als Beilage gibt man Hammels- auch Kalbs-Cotelettes grillirtes Schweinefleisch, Hühner-Cotelettes, Croquettes, Fritüre von Kalbsbrust.

Cardon. Wenn der Cardon in tiefen Benten oder im Keller einige Zeit eingebunden lag und schön gebleicht, d. h. gelb ist, schneidet man das Innere, das nicht hohl oder pelzig ist, in fingerlange Stücke, zieht die Fäden ab, blanschirt ihn in kochendem Wasser und reibt ihn heiß mit Salz ab, daß alles Wolligte zwischen den Scharten abgeht, wirft ihn dann wieder in's Wasser und wascht ihn aus. Dann setzt man ihn in eine kräftige Braise und läßt ihn gar kochen. Beim Anrichten rührt man etwas Mehl mit drei Eigelb und einem Stück Butter klar, thut von der Braise, worin der Cardon gekocht ist, dazu, und rührt die Sauce auf dem Feuer ab, schmeckt sie mit Salz und Zitronensäure ab, legt den Cardon auf eine Schüssel und gibt die Sauce darüber. — Als Garnitur farcirt man soviel Stücke Cardon mit guter

Frost, als man Pferdene bis Schenkel in eis
ne, manche bis an den Bauch, und manche bis
an die Schwanze mit sich gerissen hat und bis
an die Schwanze darinnen hat stecken lassen.

Ingleichen ist den 16ten und folgenden
Novembris gerissen Eis kommen, welches
grosse Schaden gethan hat.

Junge gelbe Bienen. (Carnica)
Den 17ten Novembris ist ein junger gelber
Bienen-Schwarm in Ober-Lausitz, in die gelbe
Bienenstöcke bey einem Bienenmeister, bey der
Kirche und Schule in Lodenau, mit in die
Beuten. Wenn sie hey gelinder Zeit, das man
sie fliegen lassen kann, in die Beuten kommen,
und sie man Gelegenheit und Weile haben kann
gelbe Bienen, und Beuten hinzu und sich
die mehrere ankaufen. Diese Bienen sind
auch in vom Jahre, Anzeige und Verzeichniss
der Bienen, Bienen-Arten, Bienen-Racen,
Bienenstöcke, Beuten, Gestaltung der Bienen-Ar-
beiten, Arten und Zeit der auf sie Gehörde,
Bienen-Arten, Bienen-Racen, Bienen-Stöcke,
Beuten, Gestaltung der Bienen-Arbeiten, Arten
und Zeit der auf sie Gehörde, Bienen-Arten,
Bienen-Racen, Bienenstöcke, Beuten, Gestaltung
der Bienen-Arbeiten, Arten und Zeit der auf sie
Gehörde, Bienen-Arten, Bienen-Racen, Bienen-
stöcke, Beuten, Gestaltung der Bienen-Arbeiten,
Arten und Zeit der auf sie Gehörde, Bienen-
Arten, Bienen-Racen, Bienenstöcke, Beuten,
Gestaltung der Bienen-Arbeiten, Arten und Zeit
der auf sie Gehörde, Bienen-Arten, Bienen-
Racen, Bienenstöcke, Beuten, Gestaltung der

waschen sind, mit einem Stück frischer Butter und einem Bouquet Petersilie auf, thut einen Löffel Wasser dazu und läßt sie auf mäßigem Feuer gar dämpfen. Dann drückt man etwas Mehl in Butter, thut solche mit etwas gehackter Petersilie, Salz und Zucker zu den Erbsen, läßt sie damit durch kochen und setzt sie zurück. Zu diesen Erbsen gibt man alle Sorten weiß gekochtes, grillirtes und gebackenes Geflügel, alle Sorten Cotelettes, Hühner und Krebswürstchen, kleine Fricandeaux Tendrons, Kalbsmilchen u. dgl. und besonders Hirschkolben schmecken gut dazu.

Erbsspargeln = Pflückspargeln. Die kleinen Spargeln putzt man ab und schneidet sie, so weit sie weich sind, etwas größer als Erbsen, blanschirt sie im Salzwasser und kocht sie mit fein geschnittener Petersilie in einer Spargel = Sauce schnell kurz. Beim Anrichten schmeckt man sie mit Salz und Muskatnuß ab, legirt sie mit einigen Eigelb und einem Stückchen Butter und richtet sie an. Man gibt dazu weiß gekochtes Geflügel, grillirte Tauben, Cotelettes, Fricandeaux, Kalbsmilchen u. dgl.

Kartoffeln à la Crême. Die beste Sorte Kartoffeln zu diesem Gerichte sind die kleinen englischen sogenannten Zuckerkartoffeln. Man schält sie roh, schneidet sie in Scheibchen,

kocht sie in gesalzenem Wasser gar und gießt sie zum Ablaufen auf einen Durchschlag, dann schwitzet man etwas Mehl in Butter, thut recht fein gehackte Zwiebeln oder Schalotten dazu, füllt es mit süßem Rahm auf, rührt dieses Crême auf dem Feuer zu einem flüssigen Brei ab, thut Salz und Muskatnuß dazu, schwingt die Kartoffeln behutsam damit durch, richtet sie auf eine Schüssel an, bestreut sie mit geriebenem Brode, beträuft sie mitButter, und läßt sie im Ofen oder unter einem Deckel mit glühenden Kohlen gelb werden. Hat man gerade vorräthiges Beschamel, so nimmt man von diesem, statt dem obigen Crême. Zur Beilage: gebackene Fische, Cotelettes, grillirtes Fleisch u. dgl.

Kartoffeln mitsaurer Rahmsauce. Man bereitet die Kartoffeln wie die vorigen zu. Dann rührt man einige Eigelb mit etwas Mehl und einem starken Stück Butter klar, thut nöthiges Salz, Muskatnuß und guten sauren Rahm darauf und rührt es auf dem Feuer zu einer nicht gar zu dicken Sauce. Kurz vor Essenszeit gibt man ein paar Eßlöffel Bertram-Essig, oder von einer Zitrone den Saft dazu, schwingt sie unter die heiß erhaltenen Kartoffeln, richtet sie an und begießt sie mit dick eingekochter Jus. Bratwürste, Schweins-Cotelettes, Schinken u. dgl. als Beilage.

Kartoffeln mit Sardellen. Man

richtet die Kartoffeln vor und kocht sie wie die vorhergehenden. Hernach gibt man sie in ein flaches Geschirr, mengt einige Löffel voll Kräuter-Coulis darunter und etwas Sardellenbutter. Hat man keine solche Coulis, so schwitzet man ein gehackte Schalotten oder andere Zwiebeln, und Petersilien in Butter, thut etwas Mehl hinzu und verdünnt es mit Fleischbrühe. Zu gesottenem Rindfleische, gedämpftem Hammelfleische u. dgl. ein sehr gutes Gemüse.

Macedoine *) von Gemüse. Ist eine Mischung mehrerer Gemüsearten; man bereitet diese Schüssel gewöhnlich im Frühjahre, wo man noch nicht so viel junges Gemüse bekommen kann, als man gerade braucht, und sich genöthiget sieht, mehrerlei junge Gemüse zu einer Hauptschüssel zusammen zu setzen. Man nimmt so vielerlei Sorten, als man eben haben kann, als: Spargeln, gelbe Rüben, grüne Erbsen, Blumenkohl, grüne Bohnen, Kohlrabi, Spinat. Die Gemüse müssen kleiner geschnitten werden, als gewöhnlich, z. B. die Spargeln erbsenartig, ebenso auch die gelbe Rüben, die Bohnen und die Kohlrabi, den Blumenkohl bricht man in kleine Röschen; den Spinat kocht man schön grün, und kocht überhaupt alle wie im Verlaufe des Buches beschrieben ist, aber jedes

*) Lese: Maßedoan.

für sich allein. Dann setzt man auf eine, der Menge des Gemüses angemessene, Schüssel einen Rand von Kalbfleisch-Farce, macht soviele Abtheilungen mit Farce, als man Gemüse hat (wie bei einer Linzertorte) garnirt den Rand recht schön, und läßt ihn ihm Ofen einige Zeit anziehen; die Farce soll aber nicht zu fein sein. Nun richtet man in jedes Fach ein Gemüse an, und legt zu jedem eine besondere, passende Beilage, die aber nicht zu große Stücke sein dürfen, wir dies bei dem beschränkten Raume leicht zu erachten ist; besser ist es übrigens man gibt die Beilagen extra dazu.

Rapünzchen. Diese feinen Wurzeln, die wild im Felde an Rändern wachsen, auch hie und da in Gärten gezogen werden, geben selbst kranken Personen ein gedeihliches erlaubtes Gemüse. Man putzt die weißen Wurzeln, die ganz jungen, kleinen Rübchen ähnlich sehen, sauber ab, wascht und dämpft sie in einem Stück frischer Butter, streut etwas Mehl darüber, füllt einige Löffel gute Bouillon darauf und läßt sie schnell gar und kurz kochen; hat man gerade weiße Coulis, so thut man diese dazu und läßt das Mehl hinweg. Als Beilage: Hühner-, Tauben- und Kalbs-Cotelettes; gebackene Eier; Kalbsmilchen, weiß gekochtes Geflügel, grillirtes Fleisch u. dgl.

Rosenkohl (Choux de Brüxelles).

Man bricht die kleinen Köpfchen oder Röschen vom Strunke, putzt alles Ungenießbare davon, waſcht ſie aus mehreren Waſſern, und läßt ſie in kochendem Waſſer nur zwei- bis dreimal aufkochen, gießt ſie auf einen Durchſchlag, kühlt ſie ab und läßt ſie ablaufen. Dann thut man ein gutes Stück Butter und einige Tranſchen magern Schinkens in ein Geſchirr, gibt den Kohl, eine kleine Priſe Pfeffers, das nöthige Salz und ſoviel kräftige Bouillon dazu, als zum Garwerden erforderlich iſt und läßt ihn ſchnell gar und kurz kochen, ohne ihn zu rühren oder zu ſchwingen, damit er ſchön ganz bleibt. Beim Anrichten ſchwingt man einige Löffel voll guter Kräuter-Coulis darunter, damit er ſich etwas bindet, thut auch noch ein Stück friſcher Butter dazu und gibt ihn mit Hühnerwürſtchen, Cervelas, Cotelettes aller Art u. dgl. zu Tiſche.

Sauerkraut im Ofen. Man kocht das Kraut mit gutem Gänſefett, in dem einige Schalotten gedämpft worden ſind, und in hinlänglich Waſſer weich, thut einen Löffel Coulis darunter, wenn es weich und ganz kurz gekocht iſt und ſtellt es bei Seite. Indeſſen ſchuppt man Hecht und ſiedet ihn im Salzwaſſer weich; wenn er kalt iſt, bricht man ihn aus, ſucht alle Gräte ſauber davon; dann ſchwitzt man etwas fein gehackte Schalotten und Peterſilien in Butter, thut einen Löffel Mehl dazu, füllt

es halb mit Bouillon, halb mit weißem Weine auf und läßt es zu einer sömigen Sauce kochen. In diese thut man den klein geschnittenen Hecht, thut nöthiges Salz und Zitronensäure dazu und legirt sie mit einigen Eigelb. Nun richtet man das Kraut in eine tiefe Schüssel an, macht eine Vertiefung hinein, in die man das Ragout füllt, bedeckt es wieder leicht mit Kraut, zerklappert einige Eigelb mit dickem saurem Rahm und mengt etwas Reibbrod darunter, überzieht damit das Kraut, bestreut es mit geriebenem Brode und läßt es im Ofen schön gelb werden. Will man kein Ragout hineinfüllen, so gibt man gebackene Fische dazu, oder garnirt es mit Fritür von Sauerkraut. Um dies zu bereiten, nimmt man von dem Sauerkraute, schneidet recht viel Hecht in kleine Stückchen darunter, formirt Birnen davon, wendet sie in zerklappertem Ei und Reibbrode um, wiederholt dies noch einmal, backt sie im heißen Schmalze und garnirt das Sauerkraut damit.

Schwarzwurzeln (Skorzonerwurzeln). Diese Wurzel hat das eigene, daß sie unter der Hand beim Putzen roth wird. Um dieses zu verhüten, rührt man etwas Mehl mit Wasser klar, füllt es mit warmem Wasser auf und thut etwas Essig dazu. In dieses Wasser wirft man die geputzten Wurzeln, schneidet sie schnell in schickliche Stückchen, schwitzet Mehl in Butter, füllt gute Bouillon darauf, thut die

Wurzeln dazu und läßt sie mit nöthigem Salze gar und kurz kochen. Zur Beilage gibt man: aller Arten Cotelettes, gespickte und gebratene Kalbsmilchen oder auch ein Stück Ochsenfleisch vom Brustkern. Bleiben Schwarzwurzeln vom Tische übrig, so kann man sie den andern Tag noch verwenden; man rührt nämlich noch einige Eigelb darunter, zieht, wenn sie recht fest geworden und die Sauce daran hängt, ungefähr einen Kaffeelöffel voll durch den angegebenen Backteig und backt sie aus heißem Schmalze; auf solche Art sind sie sehr gut zu Ochsenfleisch.

Wirsing farcirt. Man nimmt dazu kleine, etwas lose Köpfe, läßt sie in hinlänglich vielem und kochendem Wasser sieden, bis die äußersten Blätter anfangen weich zu werden, kühlt sie dann ab und breitet sie auf einem Backbrette aus einander. Von etwas magerm Kalbfleische oder auch Schweinefleische, das vorher von Haut und Nerven befreit und fein gehackt wurde, macht man eine gute Farce, nimmt etwas recht gelben Wirsing, hackt ihn recht fein, schwitzt ihn mit fein gehackten Schalotten und Petersilien in hinlänglicher Butter, daß alle Feuchtigkeit verdämpft, schlägt nach Verhältniß Eier hinein und rührt es zu einem flüssigen Rührei, thut das gehackte Fleisch, nöthiges Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas geriebenes oder eingeweichtes und ausgedrücktes Milchbrod dazu,

rührt alles gut durch und probirt ein Klöschen davon, ob sie zu fest oder zu leicht sei, im erstern Falle thut man etwas Bauillonfett oder Butter dazu, im letztern Falle ein oder mehrere Eier und etwas Reibbrod. Von dieser Farce thut man auf jeden Kopf einen guten Eßlöffel voll, schlägt die Blätter sorgfältig um die Farce herum, daß man nichts davon sieht, legt sie ganz enge in ein passendes Geschirr, thut die nöthige fette Bouillon und Salz dazu und läßt sie langsam gar und kurz kochen. Wenn dies geschehen ist, gibt man noch einen oder mehrere Löffel Coulis dazu, läßt ihn kurz kochen und setzt ihn zurück. Zu diesem Gemüse gibt man gedämpfte Ente, gedämpften Hammelsschlegel, Hammels-Cotelettes u. dgl.

Weißkraut farcirt. Man nimmt sowohl die größten, als auch die kleineren Köpfe, je nachdem man viel oder weniger Personen zu Tische hat. Die Köpfe dürfen nicht zu fest geschlossen sein; man sticht den Strunk heraus, und die kleinen, innern Blätter bis auf die Hälfte des Kopfes; hierauf macht man eine Farce, wie bei dem farcirten Wirsing gezeigt, nimmt aber Weißkraut statt jenem dazu und füllt die Köpfe damit, legt einige Krautblätter über die Farce, bindet sie mit Bindfaden über's Kreuz, legt sie enge in ein passendes Geschirr, thut fette Bouillon und nöthiges Salz dazu und läßt es langsam weich dämpfen. Kurz

vor Essenszeit hebt man die Köpfe auf eine Tortenschüssel, bestreut sie mit geriebenem Brode, beträuft sie mit Butter und läßt sie im Ofen oder unter der Tortenpfanne gelb werden. Zu der im Geschirr gebliebenen Kräutersauce gibt man ein paar Löffel Coulis, oder man schwitzt etwas Mehl in Butter, thut die Sauce nebst etwas recht guter Jus dazu, läßt sie auskochen, gibt etwas davon auf die Schüssel und die übrige extra in eine Saucière. Hiezu gibt man eine gedämpfte Hammelskeule, Hammels-Cotelettes, Schweinsfilets, Bratwürste, grillirte Brust u. dgl.

Farcirtes Kraut mit Kruste (à la St Menehould). Von einigen großen Köpfen Kraut schneidet man die Blätter vorsichtig ab, daß sie nicht zerbrechen, blanschirt sie in einem großen Geschirre in vielem Wasser beinahe gar und kühlt sie dann ab. Nun breitet man das Kraut, d. h. die Blätter auf einem Tische aus, legt immer vier und vier über einander, bestreicht sie etwas stark mit der beim farcirten Wirsing beschriebenen Farce, rollt sie auf, ordnet sie in ein passendes Geschirr und läßt sie mit fetter Bouillon und nöthigem Salze gar kochen. Dann hebt man sie auf eine Tortenschüssel und macht folgendes Crême: Man schlägt einige Eigelb in ein Geschirr, thut einen starken Rührlöffel Mehl dazu, rührt es mit 1/4 Pfund Butter, nöthiger Bouillon, etwas

fein gehackten Schalotten und Peterſilien, dem nöthigen Salze und Muskatnuß auf dem Feuer zu einem dicken Crême ab.*) Mit dieſem überzieht man das Kraut, beſtreut es mit Reibbrod, beträuft es mit Butter und läßt es ſchnell im Ofen oder in der Tortenpfanne gelb werden. Hiezu gibt man Cotelettes, grillirtes Fleiſch, Ochſenfleiſch, Bratwürſte u. dgl.

Winterkohl mit Kaſtanien. Man ſtreift die Blätter des Kohls ſo weit ſie zart ſind von den Rippen, das innere Herz ſchneidet man durch und waſcht den Kohl aus mehreren Waſſern, daß aller Sand weggeht. Nach der Menge des Kohls, den man kochen will, ſetzt man Butter, oder noch beſſer Gänſefett, auf, läßt es heiß werden, thut den Kohl, einige Löffel Bouillon und nöthiges Salz dazu, und läßt ihn auf ſchwachem Feuer gar und kurz dämpfen. Hernach ſtäubt man etwas Mehl darüber, thut etwas klaren Zucker dazu, ſchwingt ihn durch und läßt ihn noch einigemal aufkochen. Nun brennt man einige Kaffeelöffel fein geſtoßenen Zucker zur ſtark gelben, faſt braunen Farbe, löst ihn mit Jus oder bloß Bouillon auf, gibt ein Stückchen Butter und die geputzten und geſchälten Kaſtanien dazu, ſalzt und läßt ſie auf raſchem Feuer ſchnell gar und kurz kochen, daß ſie glaciren. Man richtet

*) Dieſe Crême nennt man „dicke Butter".

nun den Kohl an, garnirt die Kastanien rings=herum und giebt als Beilage: gebratene Gans, Ente, Bratwurst, Hammelschle=gel glacirt oder grillirte Zunge dazu.

Viele Personen genießen den Kohl auf diese Art bereitet, wegen seiner blähenden Eigenschaft nicht gerne; man blanschirt ihn daher in vielem kochendem Wasser recht schön grün, schneidet ihn einigemal durch oder hackt ihn (man kann ihn sogar durch ein grobes Haarsieb streichen), und schwitzt in Butter feingehackte Zwiebeln und einen Löffel Mehl, rührt den Kohl dar=unter, verdünnt ihn mit Fleischbrühe. Kurz vor Essenszeit schmeckt man ihn mit Salz, etwas Muskatnuß und noch einem Stücke frischer Butter ab, richtet ihn an, macht in die Mitte eine Höhlung und gibt die oben erwähnten Kastanien hinein. Die Beilagen sind die gleichen.

Verschiedene Fleischgerichte.

Entre-Côtes*) oder Cotelettes von Ochsenfleisch. Man klopft und dressirt die Cotelettes recht rund auf, bestreut sie mit Pfeffer, wendet sie in Butter, noch besser aber in Oel um und bratet sie in einigen Minuten

*) Lese: Antrkoht.

auf dem Roſte gar. Beim Anrichten beſtreut man ſie auf beiden Seiten mit feinem Salze und gibt entweder Kräuter oder Sardellenbutter, eine Kräuter- oder Tomat-Sauce dazu.

Entre-Côtes oder Cotelettes von Ochſenfleiſch en Quadrille. Vier ſchöne Cotelettes klopft man gehörig, dreſſirt ſie recht rund auf und kocht ſie in einer guten Braiſe gar. Nun macht man ein feines Ragout mit viererlei Farben, als: mit Krebſen roth, mit Kräutern grün, mit Beſchamel weiß, mit Eiern gelb oder mit Coulis braun. Nun ſetzt man auf die in der Braiſe kalt gewordenen Cotelettes einen Rand von garer Kalbfleiſchfarce, füllt die verſchiedenen Ragouts hinein, legt ſie auf eine Tortelſchüſſel, gibt einen Löffel Braiſe darunter, bedeckt ſie mit einem Papier, das mit Butter beſtrichen iſt, ſetzt ſie in einen Ofen und läßt ſie anziehen, richtet ſie an und gibt eine gutabgeſchmeckte Coulis darunter.

Ochſenfeiſch auf Herzogin Art. (á la Duchesse.) Man macht ein dickes Stück Ochſenfleiſch, wozu ſich das Schlußſtück des Schlegels am beſten eignet, in einer Braiſe gar, und läßt es darin erkalten. Dann macht man ein feines Ragout von Kalbsmilchen, Hühnerlebern, Champignons, Trüffeln, u. ſ. w. mit guter brauner Coulis, ſchmeckt es mit Salz und Zitronenſäure ab und ſetzt es zurück. Nun nimmt man das Ochſen-

fleisch aus der Braise, dressirt es schön gleich, schneidet von der Oberfläche eine halb Finger dicke Transche ab, und höhlet das Ochsenfleisch aus, daß es wie eine Schachtel wird. In diese Höhlung füllet man das Ragout, deckt den abgeschnittenen Deckel darauf, setzt es mit etwas Braise auf eine Schüssel, bedeckt es mit einem Papier, das mit Butter bestrichen ist und setzt es in einen Ofen, daß es wieder recht heiß wird, richtet das Fleisch an und gibt das übrige Ragout oder eine Trüffel-Sauce darunter. Fehlen die Zuthaten zu oben angegebenem Ragout, so nimmt man das ausgeschnittene Fleisch, schneidet es in ganz feine Scheibchen, macht davon mit Trüffeln, Champignons und guter Coulis ein Ragout, thut das Geschnittene dazu und füllt es ein.

Ochsenfilet (Lummel) am Spieß. Unter diesem Namen versteht man den Lendenbraten oder das Stück Fleisch, welches zwischen dem Rückgrath und der Niere liegt. Dieses schneidet man aus und alles Fett herunter, enthäutelt es und spickt es recht voll. Hernach befestigt man es an den Bratspieß, bestreut es mit fein gehackten Schalotten, einer Prise gestoßenen Pfeffers, wickelt es in ein mit Butter bestrichenes Papier ein und bratet es gar. Beim Anrichten bestreut man es mit feinem Salze, bestreicht es mit Glace, richtet es an und gibt eine Trüffel-Sauce darunter. Man kann es auch

einige Stunden mariniren, wodurch es schmackhafter und sogar kräftiger wird. Ohne Spieß dämpft man es in einem seiner Form nach passendem Geschirre, in dem es recht enge liegt, mit Speckschnitten, Zwiebeln, Gelberüben, einigen Pfefferkörnern, einer Nelke und zwei Lorbeerblättern und Fettstoffe über die Hälfte gar, begießt es dann mit dem Fette, und stellt es in einen heißen Ofen bis es fertig und die gespickte Seite schön glaßirt ist. Beim Anrichten fettet man den Satz ab, läßt den Satz aufkochen und seiht ihn unter die Trüffel-Sauce oder gibt ihn extra in eine Sauciére.

Gibt man dieses Filet anstatt einer andern Art Ochsenfleisches, so richtet man es gerade nach oben beschriebener Art zu, am Spieße oder gedämpft und legt es entweder auf ein Kartoffelpurèe, oder giebt eine Tomat-Sauce dazu oder folgendes Jardiniére (Gemüse-Enfassung):

Man schneidet eine Parthie Gelberüben erbsenartig und kocht sie schnell fertig; die gleiche Menge grüne junge Bohnen die ebenso geschnitten wurden, blanschirt man schön grün, wendet sie in zerlassener Butter um, schwingt gehackte Petersilien und das nöthige Salz darunter und legt in die Gelberüben einen Eßlöffel, so wie ebenfalls auch in die Bohnen. Man richtet das Filet vor und faßt die Platte ringsherum

abwechselnd z. B. zuerst ein Löffel voll Bohnen, dann eben soviel Gelberüben ein, gießt etwas Jus darüber, und gibt die übrige extra in eine Sauciére. Hat man keinen Mangel an Gemüsen, so kann man auch noch junge grüne Erbsen, Pflückspargen, kleine Röschen Blumenkohl, schön gedrehte und im Salzwasser abgekochte Kartöffelchen dazu nehmen.

Biftek. (Beefsteaks.) — Ein mehrere Tage lang abgelegenes Ochsen-Filet häutelt man ab, schneidet Finger dicke Scheiben davon klopft sie mit dem Hackmesser, läßt aber den Schlag gleichsam einen Augenblick darauf liegen, bestreut sie mit etwas Pfeffer und läßt sie wenigstens eine halbe Stunde ruhen; (dieß verhindert das Zusammenziehen beim Rösten.) Dann wendet man sie in zerlassener Butter oder Oel um und bratet sie schnell auf dem Roste; beim Anrichten bestreut man sie mit feinem Salze, und gibt Kräuterbutter der Sardellenbutter dazu. Man servirt sie auch mit in Jus gekochten oder in Butter gebratenen Kartoffeln, unter die man einen Kaffelöffel voll Senf geschwungen hat. Kann man nicht auf dem Roste braten, so bratet man sie in einer dünnen eisernen Pfanne auf raschem Feuer in etlichen Minuten auf beiden Seiten. Unter dem Namen Beefsteaks haben sie aber für Kenner auf solche Weise keinen Werth, außer

man gibt eine kräftige Madeira-Sauce mit Trüffel und Champignons dazu. *)

Ochsenfleisch auf englische Art (à l'Anglaise). Ein fette Ochsenbrust oder ein Schweifstück schneidet man viereckig und reibt es mit Salz ein. Dann macht man in einem Geschirre, in dem es so enge als möglich liegen kann, ein halbes Pfund Butter gelb, legt das Fleisch hinein, läßt es auf beiden Seiten schmoren, bis es schön gelb ist, füllt einige Löffel Bouillon darauf und läßt es so ganz kurz gar dämpfen. Sollte das Fleisch zu wenig Sauce haben, so gibt man von Zeit zu Zeit etwas Bouillon oder Jus dazu, uud läßt es so, unter öfterm Umwenden, auf beiden Seiten gar werden. Beim Anrichten hebt man das Fleisch auf eine Schüssel, fettet den Satz rein ab, seiht ihn durch ein Haarsieb über das Fleisch und garnirt es mit geschälten und rund gedrehten, in Salzwasser abgekochten Kartoffeln.

Ochsenzunge mit Oliven-Sauce. Man kocht die Zunge in einer Braise gar, schält sie ab und läßt sie erkalten. Hernach schneidet man sie der Länge nach in dünne Stücke, bestreicht sie mit einer Kalbfleisch-Farce, die mit Kräutern und Sardellen versetzt ist, rollt

*) Dann heißen sie: „Geschwungene Lendenschnitten". (Sauté de filet de boeuf.)

sie auf und sticht sie auf einen dünnen Spieß, befestiget ihn gehörig, wickelt sie in ein mit Butter und Salz bestrichenes Papier und läßt sie eine Stunde braten. Beim Anrichten wickelt man sie aus, glacirt sie mit Glace und gibt eine Oliven-Sauce darunter.

Marinirte Kalbsschlegel (à la Provençale). Aus einem schönen Kalbsschlegel schneidet man alle Knochen, durchzieht ihn mit halb fetten, halb magern Schinken, der in feinen Kräutern, gehackten Schalotten und etwas Pfeffer umgewendet worden ist und legt ihn 24 Stunden in eine Marinade von feinem Oele, Zitronensäure, gehackten Schalotten, Capern, Sardellen, feinen Kräutern, zwei Lorbeerblättern und Salz. Ehe man ihn aufsetzt, zieht man ihn mit Faden ein, daß er seine Form behält, belegt ein Geschirr, worin er enge liegt, mit Speck, legt den Schlegel darauf, gibt die Marinade nebst einem Schoppen Wein dazu, und läßt ihn langsam, gut verdeckt, gar dämpfen. Beim Anrichten fettet man den Satz ab, rührt eine gute Kalbfleisch-Jus dazu, läßt es einigemal aufkochen, seiht sie durch ein Haarsieb und gießt die Sauce darüber.

Kalbsnuß mit Ragout (à la Condé). Unter der Nuß versteht man das Stück Fleisch, welches am Schluß des Schlegels liegt und woran der Backenknochen befindlich ist. Man häutelt die Nuß ab und macht sie in einer

Braise gar; dann macht man eine gute Hühner- oder Kalbfleischfarce mit Krebsen, hebt die Nuß aus der Braise, macht drei Einschnitte, daß aber unten das Fleisch zusammenhält, streicht solche mit Farce voll, so daß sie halb Fingerhoch übersteht, setzt sie dann wieder in die Braise, daß solche aber die Farce nicht berührt und läßt sie im Ofen gar werden. Die überstehende Farce kann man auch mit Krebsschwänzen, Morcheln u. drgl. garniren. Ein gutes Ragout von Kalbsmilchen, Champignons, Spargeln und Krebsen gibt man auf die Schüssel und legt die Nuß darüber.

Kalbfleisch gedämpft (Kalbfleisch en Brezoles.*) Man schneidet aus den Filets eines Schlegels halb Finger dicke, Ei lange Stücke, klopft sie mit dem Hackmesser breit, wendet sie leicht in Mehl um, macht ein Stück Butter gelb und röstet das Fleisch darin schnell gelb, legt die Brezoles in ein Geschirr, thut halb Jus halb Bouillon, eine ganze Zwiebel, ein Glas Wein, nebst nöthigem Salz darauf und läßt ihn gar und kurz kochen. Kurz vor dem Anrichten thut man sie in ein anderes Geschirr, gibt die Sauce durch ein Haarsieb darüber und läßt sie einkochen, daß nur soviel Sauce bleibt als man nöthig hat. Oder man bereitet sie auch auf folgende Art: wenn sie geschnitten

*) Lese „ang Brezol"

und geklopft sind, durchzieht man sie mit Speck der in Gewürzsalz und fein gehackten grünen Kräutern umgewendet worden ist, wendet sie in Mehl um, röstet sie auf beiden Seiten in Butter gelb, thut sie in ein passendes Geschirr, füllt gute Jus und Bouillon darauf, thut das nöthige Salz daran und läßt es kurz dämpfen. Wenn es bald gar ist, thut man noch ein Glas Wein dazu, und läßt es soviel einkochen, daß nur soviel Sauce bleibt, als nöthig ist, richtet das Fleisch an und gibt die Sauce, nachdem man sie mit etwas Zitronensäure gehoben, durch ein Haarsieb darüber.

Kalbs-Cotelettes farcirt. Man richtet die Cotelettes zu, wie schon mehr gezeigt, klopft und dressirt sie schön rund. Etwas Champignons, Schalotten und Petersilie hackt man recht fein, schwitzt sie in Butter, legt die Cotelettes mit dem nöthigen Salze hinein und läßt sie in ihrem eigenen Safte gar dämpfen und stellt sie kalt. Sodann überzieht man sie mit einer feinen Farce, die mit Schinken, Kräutern und Sardellen versetzt ist, bestreut sie mit Reibbrod, beträuft sie mit Butter, legt sie auf eine Schüssel, deren Boden mit Speck belegt ist und macht sie im Ofen, mit etwas Bouillon, gar. Man gibt eine pikante Sauce dazu.

Kalbsmilchen mit Trüffeln (à la Condé). Recht große Kalbsmilchen putzt man gehörig, blanschirt sie und kühlt sie dann aus.

Von etlichen großen Trüffeln schneidet man Façons, wie z. B. Hahnenkämme, schneidet die Kalbsmilchen ein und setzt in jeden Schnitt einen Kamm, setzt sie in eine kurze und kräftige Braise und läßt sie gar kochen. Beim Anrichten glacirt man die Kalbsmilchen und gibt eine Trüffelsauce oder auch ein Krebs-Ragout darunter. — Oder man bestreicht die blanschirten und wieder erkalteten Kalbsmilchen mit einer guten Farce, macht mit dünn geschnittenen Trüffeln und Krebsschweifchen schöne Zeichnungen darauf, belegt sie mit Speckschnitten und macht sie gar wie die vorigen.

Kalbskopf mit Ragout. (à la Tortue.) Einem gebrühten Kalbskopf, der etwas lang abgeschnitten sein kann, schneidet man alle Knochen aus, das Fleisch muß aber an der Haut sitzen bleiben; die Zunge kocht man halb gar, zieht die Haut ab und schneidet sie dann zu feinen Scheiben. Nun macht man eine gute Kalbfleisch- oder Schweinefleisch-Farce, die mit Schinken, Zungen und Kräutern reichlich versetzt sein muß; das Hirn putzt, wässert und blanschirt man, schneidet es fein und mischt es unter die Farce. Man heftet nun das Maul mit Faden zu, belegt den Kopf mit Farce, vertheilt die Zunge dazwischen, auf das dicke Ende des Kopfes legt man das Hirn, bedeckt es mit Farce und heftet hinten eine Tranche Kalbfleisch vor, daß die Farce nicht heraus-

bringen kann. Nun näht man den Kopf fest in ein Tuch und läßt ihn in einer guten Braise gar kochen. — Indessen bereitet man Kalbsmilchen à la Condé, wie in vorhergehender Vorschrift gezeigt; hierauf schneidet man aus drei Hühnern die Brüste heraus, zieht die innern kleinen Filets vorsichtig hinweg, macht in den obern Theil dieser kleinen Filets fünf kleine Einschnitte, sticht aus einer schwarzen gekochten Trüffel mit einem runden Ausstecher, von drei Linien im Durchmesser, heraus, schneidet dies in dünne Blättchen und diese noch einmal in der Mitte, daß sie wie kleine Halbmonde aussehen, sticht sie in die Einschnitte der Filets, so daß das Runde herausseht, und legt jedes bei leichtem Andrücken auf den Schweif eines großen gekochten Krebses, wickelt sie in dünne Speckschnitten ein, gibt aber Acht, daß sie gerade darauf liegen bleiben und kocht sie langsam in einer Braise. — Nun dreht man gekochte Trüffel wie eine Olive; dreht auch Oliven aus; stoßt 6 hartgekochte Eigelb mit Salz und etwas Pfeffer im Mörser, mischt drei rohe Eigelb dazu und formirt Klöße daraus wie die Oliven, kocht sie im Salzwasser gar, hebt sie heraus und gibt sie zu den Trüffeln und Oliven. Kurz vor dem Anrichten gibt man drei bis vier Anrichtlöffel Madeira-Sauce dazu und macht sie heiß. Nun wickelt man den Kopf aus, putzt ihn sauber ab, zieht die

Fäden aus, legt ihn auf die Schüssel, gibt die Trüffelsauce sparsam ringsherum, wickelt die Krebse auf, thut die Speckschnitten davon, sticht sie mit den vordern Scheeren auf den obern Theil des Kopfes im Kranze herum so, daß sie aufrecht stehen, stellt ein Kalbsmilchen aufrecht zwischen jedem Krebse hinauf und gibt sie heiß zur Tafel. Zu dem Ragout kann man auch noch Champignons, Krebsschweifchen, Hühnerlebern mischen.

Kalbsgehirn mit Kruste (à la St. Menehould). Man macht das rein ausgewässerte und abgehäutelte Hirn in einer piquanten Braise gar, oder dämpft es mit Butter, Salz, Pfeffer und Zitronensäure; daß es schön weiß bleibt, überzieht es mit dicker Butter, die mit Sardellen versetzt ist, bestreut es mit geriebenem Käse und läßt es im Ofen oder in der Tortenpfanne Farbe nehmen, richtet es an und gibt eine Sardellen-Sauce darunter.

Tendrons oder Kalbsknorpeln mit grüner Sauce. Man schneidet die Tendrons von der Brust, blanschirt sie, und schneidet sie schief in breite Scheiben und kocht sie in einer Braise gar Aus der Brühe der Braise bereitet man dann eine Tunke mit durchpassirten Kräutern (siehe grüne Sauce), schwingt die Tendrons darin um, und richtet sie in eine Kruste von Blätterteig an.

Hammelsschlegel farcirt, mit Ra-

gout von Kastanien und Bratwürsten. Einen abgelegenen Hammelsschlegel beint man aus, und schneidet das Fleisch bis auf stark Finger dick ab. Von diesem, von allen Sehnen gereinigtem Fleische, etwas Schweinefleisch und gleichem Theile Nierenfett macht man eine Farce; man hackt es nämlich recht fein, stößt es im Mörser mit Salz, einer Prise Pfeffers und feinen Kräutern zu einem Teige, bis man das Nierenfett nicht mehr vom Fleische unterscheiden kann, mischt fünf Eigelb dazu, versetzt sie mit Sardellen und gehackten Schalotten und belegt damit den ausgeschnittenen Schlegel und schnürt ihn mit Faden zusammen, daß er seine Form wieder erhält. Nun belegt man ein Geschirr, worin der Schlegel enge liegt, mit Speckschnitten, thut geschnittene Zwiebeln, Wurzeln, einige Pfefferkörner und Salz dazu, füllt ihn mit Jus, Bouillon und einem Schoppen Wein auf und läßt ihn gar und kurz kochen. Nun richtet man ein Ragout Chipoulata und wenn der Schlegel gar ist, hebt man ihn heraus, schöpft das Fett von dem Satz, gibt denselben durch ein Sieb zu dem Ragout, legt den Schlegel auf die Schüssel und richtet das Ragout rings herum an. Zu dem Ragout Chipoulata nimmt man eine kräftige, braune Coulis.

Hammelsschlegel à l'Jtalienne. Aus einem fetten Hammelsschlegel schneidet man alle Knochen, durchzieht ihn inwendig mit Finger

dickem Speck, der etwas mit Gewürzsalz gemengt ist und bindet ihn mit Faden auf, daß er seine Form erhält. Man macht ihn dann in einer guten Braise gar, läßt ihn darin abkühlen, nimmt ihn heraus und preßt ihn leicht. Nun zieht man die Fäden aus, überzieht ihn ganz dünne mit einer feinen Farce, garnirt diese Farce mit Capern, Sardellen, hartgekochten Eiern, in Façons geschnittener Ochsenzunge, Hühnerbrüsten, so propre als möglich, legt ihn auf ein flaches Geschirr, gibt einige Löffel Braise darunter und setzt ihn in einen Ofen, daß er wieder recht heiß wird, bedeckt ihn aber wohl mit Papier, damit die Garnitur nicht abtrocknet. Beim Anrichten gibt man eine Trüffel-Sauce auf die Schüssel und legt den Schlegel darauf.

Hammelsschlegel gebacken. Einen schönen Schlegel schneidet man aus, durchzieht ihn mit Trüffel, Speck und rohem Schinken, die mit feinen Gewürzen und Kräutern gemischt sind, marinirt ihn mit feinem Oele, Schalotten, Zitronensäure, Salz, Pfeffer und etwas wenigem Knoblauch, läßt ihn zwei Tage liegen, wendet ihn aber während dieser Zeit oft um. Früh den Tag, wo man ihn braucht, belegt man ihn mit Speck, umwickelt ihn mit Papier, thut so viel als möglich Marinade dazu, schlägt ihn in einen von heißem Wasser und Mehl gemachten Teig, bestreicht die Enden mit geklopftem

Ei, damit sich alles wohl schließt und nichts herausdringen kann, legt ihn auf eine Bratpfanne und läßt ihn drei bis vier Stunden in einem heißen Ofen backen. Beim Anrichten wickelt man ihn aus, gibt eine Trüffel-Sauce auf die Schüssel, legt den Schlegel darauf und bestreicht ihn überall mit Glace.

Grenadins*) von Hammelsschlegel mit Ragout. Man schneidet die Filets aus einem Hammelsschlegel, schneidet alle Haut und Flechsen davon, ein jedes in zwei bis drei Stücke, und klopft diese mit dem Hackmesser etwas mürbe. Dann spickt man sie recht voll, setzt sie in eine gute Braise und läßt sie gar werden. Dann hebt man sie heraus, seiht die Braise durch ein Haarsieb, schöpft das Fett ab, kocht sie schnell zu Glace ein, bestreicht damit die Grenadins, verfertigt ein braunes Ragout von Kalbsmilchen, Champignons, Morcheln, Trüffeln, Artischokenboden u. dgl., thut den Satz der Glace dazu, schmeckt es ab, richtet es an und dressirt die glacirten Grenadins darüber.

Ueberzogene Hammels-Cotelettes (en Surtout). Man dressirt schöne Cotelettes, klopft sie recht rund auf und macht sie mit guter Hammels-Jus, Zwiebeln und Kräuter gar. Hernach hebt man sie heraus, schöpft das Fett rein ab von dem Satze und läßt ihn

*) Lese: Grenadäng.

schnell einkochen, thut die Cotelettes wieder hinein daß sie auf beiden Seiten glaciren und läßt sie erkalten. Dann nimmt man etwas feine Kalbfleisch-Farce, thut einen Löffel süßen Rahm dazu, und bestreicht die Cotelettes auf beiden Seiten damit, legt sie auf eine Tortenschüssel, bestreut sie mit geriebenem Brode, beträuft sie mit Butter und läßt sie im Ofen schön gelb werden. Man gibt eine recht piquante Sauce dazu.

Hammelsbug mit Kruste (à la St. Menehould.) Man macht einen schönen Hammelsbug, von dem man den Schaufelknochen herausgenommen hat, mit Bouillon, Salz, Wurzeln, Zwiebeln, etwas Knoblauch weich. Wenn er gar ist, macht man etwas dicke Butter, wozu man von der Bouillon des Hammelsbuges nimmt, überzieht mit derselben den Bug, bestreut ihn mit Reibbrod und läßt ihn im Ofen schön gelb backen. Zur Sauce gibt man eine gute Schalotten- oder auch Kräuter-Sauce.

Hammelsbug auf türkische Art.(à la Turque.) Man kocht einen ausgeknöchelten Hammelsbug wie den vorigen gar und dick ein. In den Bug macht man zwei bis drei tiefe Einschnitte, biegt sie auseinander, thut dick gekochten Reis dazwischen, mit dem übrigen bedeckt man den Bug, daß nichts hervorsieht, bestreut ihn mit geriebenem Käse, setzt

ihn in Ofen oder Tortenschüssel, läßt ihn gelb werden und gibt eine Jus-Sauce extra dazu.

Gratin*) von Hammelszungen. Man kocht die Zungen gar, zieht sie ab und läßt sie kalt werden. Dann macht man eine gute Sauce hachée, die reichlich mit gehackten Champignons, Trüffeln u. dgl. versetzt ist, schneidet die Zungen in feine Scheiben, gibt sie unter das Ragout, daß sie heiß werden und setzt sie dann kalt. Wenn sie recht steif geworden sind, richtet man das Ragout auf eine Schüssel an, streicht es eben, belegt es mit ganz fein geschnittenen Scheiben Weißbrod, daß alles bedeckt ist, beträuft es mit Butter, bestreut es mit Reibbrod, beträuft es nochmals und läßt es schnell im Ofen Farbe nehmen, ohne daß das Ragout kocht.

Lammsbüge mit Champignons. Man löst die Büge aus, zieht sie mit Faden ein, spickt sie und macht sie in einer scharfen Braise gar. Dann putzt man eine Partie Champignons (die runden geschlossenen sind die besten), setzt sie mit Butter, etwas gehackten Schalotten und Zitronensäure auf und läßt sie dämpfen. Man schwitzet etwas Mehl in Butter, rührt dieß mit der Brühe, worin der Bug gekocht, zu einer Sauce, gießt sie wieder zum Bug und läßt sie kochen. Beim Anrichten hebt man den Bug heraus, glassirt ihn, legirt

---

*) Lese: Gratäng.

die wohlabgefettete Sauce mit einigen Eigelb, paſſirt ſie durch ein Sieb, ſchwingt ſie unter die Champignons, gibt etwas Zitronenſäure und gehackte Peterſilien dazu, richtet das Ragout auf die Platte und den Bug darauf.

Schweinsſchlegel am Spieß. Von einem friſchen Schweinsſchlegel ſchneidet man die Schwarte, ſchneidet ihn recht rund und ſalzt ihn einige Tage ein. Dann belegt man ihn mit in Scheiben geſchnittenen Zwiebeln, Schalotten, Wurzeln, Schinken, Salz und Pfeffer, ſticht ihn auf einen Spieß, beträuft ihn mit Zitronenſaft, wickelt ihn in vierfach zuſammengelegtes Papier, das gut befettet iſt, ein, ſchnürt ihn mit Bindfaden feſt zu und läßt ihn langſam am Spieße gar braten. Man macht ein gutes braunes Zwiebelpüré, hält es aber etwas dünner als gewöhnlich, wickelt den Schlegel aus, beſtreut ihn mit geriebenem Brode, unter das etwas Zucker gemiſcht iſt, läßt ihn nochmals ſchnell gelb braten, gießt die Sauce auf die Schüſſel und legt den Schlegel darauf.

Schweinsſchlegel mit Sauce aigre-douce. — Einen friſchen Schweinsſchlegel kocht man in einem engen Keſſel mit Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern, dem nöthigen Salze und einem Bouquet Kräuter gar, zieht die Schwarte ab, läßt ein Viertel Pfund oder auch etwas mehr Butter zergehen, thut geriebenes Schwarzbrod, geſtoßenen Zucker und einen

schwachen Kaffeelöffel Zimmt hinein, rührt es durch, belegt den Schlegel damit, bestreut ihn nochmals mit Zucker und läßt ihn im Ofen schön gelb backen. Man servirt extra dazu eine Sauce aigre-douce. —

Schweinsschlegel farcirt. Von einem frischen Schweinsschlegel schneidet man die Schwarte ab und löset die Knochen aus. Dann schneidet man soviel Fleisch von dem Schlegel, daß es überall nur zwei Finger dick bleibt. Aus dem abgeschnittenen Fleische schneidet man alle Sehnen und macht damit und mit Sardellen, Capern und feinen Kräutern eine wohlschmeckende Farce, belegt damit den Schlegel, zieht ihn mit Bindfaden zusammen und macht ihn in einer scharfen Braise gar. Einige Zeit vor dem Anrichten zieht man ihn aus der Braise, macht den Bindfaden davon, überzieht ihn mit dicker Butter, bestreut ihn dick mit Parmesankäse, gibt einen Löffel Braise darunter und läßt ihn im Ofen gelb werden. Man gießt eine kräftige Sauce tomate (Liebesäpfeltunke) auf die Schüssel, legt den Schlegel darauf und giebt ihn recht heiß zu Tische. —

Fricandeau von Schweinefleisch. Man schneidet die Filets aus dem Schlegel, häutelt sie ab und klopft sie mit dem Hackmesser mürbe, spickt sie und macht sie in einer Braise gar, glacirt sie und gibt eine pikante

Sauce oder ein braunes Zwiebelpurée dazu; auch Liebesäpfeltunke. —

Schweinefilets auf englische Art (à l'Anglaise). Man häutelt und klopft die Filets mit dem naßgemachten Hackmesser breit, bestreut sie mit grob gestoßenem Pfeffer, wendet sie in geschmolzener Butter um, bratet sie schnell auf dem Roste, bestreut sie mit feinem Salze und gibt geröstete oder in Jus gekochte Kartoffeln dazu, die vorher recht schön rund gedreht werden. —

Hirschziemer im Ofen mit Sauce aigre-douce.*) Einen fetten Ziemer schneidet man schön zu, wascht ihn recht rein und setzt ihn mit Wasser, Salz, Lorbeerblättern, Wachholderbeeren, Pfeffer, einigen Nelken und Zwiebeln auf und läßt ihn gar, aber nicht zu weich kochen; dann läßt man Butter zergehen, thut geriebenes Schwarzbrod, feingestoßenen Zucker und Zimmt dazu, legt den Ziemer auf eine Schüssel, putzt ihn ab und belegt ihn fingerdick mit dem Brode, setzt ihn in einen Ofen und läßt die Kruste hart und schön gelb werden. —

Eine Sauce aigre-douce gibt man extra dazu; sie wird auf folgende Art bereitet: man rührt etwas Kirschenmarmelad mit Wein dünn und thut nöthigen Zucker, Zimmt und von

*) Sauer-süße Tunke.

einer Zitrone die Schale dazu, rührt unter den dickeingekochten und abgesetzten Satz des Ziemers etwas Mehl, macht eine kurze Sauce daraus, gibt das Kirschenmarmelade darunter und passirt sie durch. — Wenn man will, kann man den Ziemer mit dickem Specke, der vorher in feingehackten Kräutern und Gewürzen umgewendet, durchspicken. — Eine recht fette Brust, die von allen Beinen befreit, kann man ebenso behandeln; überhaupt muß das Wildpret, um es so zubereiten zu wollen, recht fett sein. —

Fricandeau von Wildpret mit Sauce tomate. — Aus einem Hirschschlegel schneidet man ein Filet, häutelt es ab und spickt es recht dick, durchzieht es auch noch mit grobem Kräuterspecke und macht es in einer kräftigen Braise gar. Beim Anrichten läßt man alles Fett ablaufen, glacirt es mit brauner Glace, gibt eine Liebesäpfeltunke auf die Schüssel und legt das Fricandeau darauf.

Marinirtes Wildpret (à la Provencale*). Man schneidet ein Fricandeau wie vorhin gezeigt, häutelt es aber nicht ab, sondern klopft es blos mürbe und spickt es mit grobem Kräuterspecke, marinirt es mit Oel, gehackten Kräutern, Schalotten und Salz und läßt es über Nacht liegen. Dann läßt man ein Stück Butter heiß werden, legt das Filet mit

*) Lese: a la Provançal.

der Marinade, einigen Scheiben rohen Schinken und einem Glaſe rothen Wein hinein, verdeckt das Geſchirr und läßt es langſam und kurz dämpfen. Beim Anrichten fettet man den Satz rein ab, gibt ein paar Löffel brauner Coulis dazu, läßt es noch einmal aufkochen, paſſirt ſie durch ein Haarſieb und gießt ſie über das Wildpret. Einige rund gedrehte Oliven ſtehen der Sauce gut an. —

Wildleber mit braunem Zwiebelpurée. — Um dies Gericht recht gut zu bereiten, muß man die Leber unmittelbar nach dem Erlegen des Thieres gebrauchen. Man klopft und häutelt ſie ab, ſchneidet ſie in Stückchen von der Größe eines Zwölfkreuzerſtückes, röſtet ſie ſchnell in heißer Butter, ſalzt ſie erſt, wenn ſie gar iſt — ſonſt wird ſie hart, ſchwingt einige Löffel braunes Zwiebelpurée (Sauce Robert) darunter und fördert ſie ſchnell zu Tiſche.

Wildſchweinſchlegel auf Genfer Art oder mit rothem Weine (à la Génèvoise.) Man durchzieht einen gut gereinigten und ſchön dreſſirten Schlegel mit Kräuterſpeck, legt ihn einige Tage in eine Marinade von Zwiebeln, Kräutern, Gewürzſalz, Eſſig und rothen Wein. Dann belegt man ein Geſchirr mit Schnitten von magerem Wildpret und Ochſenfleiſch, legt den Schlegel ſammt der Ma-

rinade darauf, gibt einige gestoßene Wachholderbeer, das nöthige Salz und ein paar Löffel Bouillon dazu, schließt das Geschirr fest zu und läßt den Schlegel gar und kurz eindämpfen. Kurz vor Essenszeit hebt man den Schlegel aus dem Satze, fettet ihn rein ab, gibt einige Löffel Coulis dazu und läßt ihn nochmals aufkochen. Indessen gibt man einen Kaffeelöffel fein gehackter Schalotten in ein starkes Glas rothen Wein, kocht ihn zur Hälfte ein, thut ihn unter die Sauce, passirt sie durch ein Haarsieb, schmeckt sie mit etwas Zucker und Zitronensäure ab, glacirt den Schlegel, gießt die Sauce auf die Schüssel und legt das Wildpret darauf.

Salmi von jungen Trappen. Man dressirt einen gut gereinigten jungen Trappen auf, belegt ein Geschirr mit fetten Spec- und magern Schinkenschnitten, legt einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige Schalotten, eine Gelberübe, etwas ganzen Pfeffer, zwei Gewürznelken, einige Lorbeerblätter, etwas Thimian und Basilikum dazu, legt das Geflügel darauf, begießt es mit hinlänglich zerlassener Butter, salzt es und läßt es langsam wohl zugedeckt dämpfen. Wenn die Wurzeln gelb angeschlagen sind, so gießt man ein Glas rothen Wein und einige Löffel kräftiger, recht brauner Jus dazu und läßt das Geflügel wieder fortdämpfen, bis es gar ist. Dann hebt man es heraus und läßt es etwas erkalten, damit es

besser zu schneiden ist; die Jus setzt man auf's Feuer, läßt sie einkochen, füllt sie wieder mit anderer kräftiger Jus und fahrt so fort, bis sie anfängt, etwas dick zu werden, wo man sie eine Weile bei Seite setzt, damit sich das Fett oben auf macht, um es sorgfältig hinwegzunehmen. Nun schneidet man den Trappen in schöne Stücke, legt sie in ein passendes Geschirr und stößt den Körper zu einem feinen Brei, den man unter die Jus mischt. Man stellt sie nun wieder auf's Feuer, gibt einige Löffel guter brauner Coulis dazu und rührt sie auf dem Feuer, bis sie ein flüssiger Brei ist. Nun preßt man sie durch ein feines Haartuch, schmeckt sie mit Salz und Zitronensäure ab, schwingt sie unter das Geflügel, macht es heiß, aber läßt es nicht mehr kochen, richtet das Salmi an und garnirt es mit gebackenen und glacirten Croutons.

Auf gleiche Weise bereitet man das Salmi von Haselhühnern, Feldhühnern, Wildhühnern, Wildenten, Schnepfen und Becassinen. Von den zwei letzteren nimmt man aber das Eingeweide oder den sogenannten Schnepfensaft heraus, wirft den Magen weg, hackt es mit halbjovielem Specke, als es Saft ist, recht fein, schwitzt einige fein gehackte Schalotten, gibt sie mit gehackten Petersilien, einem halben pulverisirtem Lorbeerblatte einer Idee Thimian und Basilikum, grob gestoßenem Pfeffer und etwas wenigem

Reibbrode darunter, mengt auch das Gelbe von einem Ei dazu, salzt es und streicht es auf kleine Croutons von Milchbrod, läßt sie in Butter und im Ofen oder unter einem Deckel mit glühenden Kohlen anziehen und garnirt sie um das Salmi herum. Statt dem Schnepfensafte kann man auch Lebern von Geflügel dazu benützen. —

Auerhahn mit großen Zwiebeln. Den Auerhahn beitzt man einige Tage, um ihm seinen zu auffallenden Harzgout etwas zu benehmen, dressirt ihn dann schön rund, durchzieht die Brust mit Kräuterspeck und läßt ihn in einer scharfen Braise wohlverschlossen gar dämpfen. Die Zwiebeln bratet man in der Asche, putzt sie rein ab, setzt sie mit einer kräftigen Coulis und einem Glase Wein auf's Feuer, gießt etwas gute Glace dazu und läßt sie kurz kochen. Beim Anrichten zieht man den Auerhahn aus der Brühe, bestreicht ihn mit Glace, schmeckt die Sauce mit Salz und Zitronensäure ab und gibt sie unter den Auerhahn.

Auerhahn mit rothem Weine oder auf Genfer Art (à la Génèvoise). Man löst die Brust aus einem Auerhahne, zieht die Haut ab und legt sie einige Tage in eine Marinade; gut ist es aber, wenn man sie mit grobem Kräuterspecke durchzogen hat. Nach Verlauf der angegebenen Zeit belegt man ein passendes Geschirr mit Speckschnitten, etwas

rohem Schinken, Zwiebeln, gelben Rüben, Peterſilienwurzeln, Lorbeerblättern, etwas Zitronenſchale, einer Gewürznelke und etwas ganzem Pfeffer, legt die Brüſte hinein, übergießt ſie mit zerlaſſener Butter und dämpft ſie ſo lange, bis die Zwiebeln ſich zu färben beginnen. Dann gießt man einige Löffel Jus und ein Glas rothen Wein dazu und dämpft ſie, bis ſie gar ſind. Hernach hebt man ſie heraus, fettet den Satz ab, gibt ſo viel kräftige Coulis hinzu, bis man Sauce genug hat, läßt ſie kurz einkochen; kocht ein halbes Glas Bertram-Eſſig und ein Glas rothen Wein mit fein gehackten Schalotten bis auf einige Eßlöffel voll ein, gibt ſie zur Sauce, paſſirt ſie durch ein Haartuch, richtet die Brüſte an und zieht die wohl abgeſchmeckte Sauce darüber. Man kann unter dieſe Sauce auch etwas Soya miſchen.

Junge Auerhühner mit Trüffeln (à la Perigord). Dieſe gehören unter die ſeltenen Produkte, da der Aufenthalt dieſer Vögel in dicken Wäldern verhindert, der Jungen habhaft zu werden. Wenn ſie nun gehörig gereinigt und ſchön dreſſirt ſind, ſo ſpickt man ſie recht voll, daß ſie wie ein Igel ausſehen, marinirt ſie mit feinen Kräutern, Salz, Schalotten, Pfeffer, Zitronenſäure und feinem Oele drei bis vier Stunden; dann wickelt man ſie in beſettetes Papier ein, ſteckt ſie an den Spieß und läßt ſie ſaftig gar braten. Beim

Anrichten glacirt man sie recht schön, gibt ein kräftiges Trüffel-Ragout auf die Schüssel und legt die Auerhühner darauf.

Auf gleiche Art bereitet man auch die jungen Haselhühner, Fasanen und Feldhühner; sind sie alt, so dämpft man sie in einer Brühe, glacirt sie und gibt das gleiche Ragout dazu.

Feldhühner mit Orangensauce (à la Bigarade). Man putzt, dressirt und spickt die Feldhühner, setzt sie in eine Braise und macht sie wohlverschlossen gar. Indessen schneidet man die Schale von einer Orange ab, schneidet aber das Weiße rein hinweg, und das Gelbe in längliche Nudeln, blanschirt sie einige Minuten, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, thut sie in ein kleines Geschirr, gibt gute Coulis und ein Glas Malaga dazu, läßt die Sauce einkochen, richtet die Hühner an, glacirt sie und gibt die Sauce darunter.

Schnepfen au Gratin. Man entfedert die Schnepfen, putzt sie recht rein, nimmt sie aus, legt das Eingeweide auf ein reines Brett, wirft aber den Magen hinweg, dressirt sie schön und marinirt sie in feinem Oele, etwas Zitronensäure, gehackten Schalotten, Salz und einem halben Glase Wein. Den Schnepfensaft hackt man mit noch einigen rohen Hühnerlebern, ebensoviel rohem, fettem Specke, feingehackten Kräutern und Schalotten, Trüffeln,

einer Prise Pfeffers, etwas Thimian und Basilikum, dem nöthigen Salze, zwei bis drei rohen Eigelb und einem Eßlöffel voll feinem Reibbrode. Von dieser Farce drückt man einige Löffel voll auf den Boden einer Schüssel, die man zu Tische geben kann, legt die Schnepfen aus der Marinade darauf, vermischt die noch übrige Farce mit der Marinade, nachdem man die Flüssigkeit größtentheils zurückgelassen hat, und überzieht die Schnepfen damit. Nun schneidet man dünne Speckschnitten, belegt das Gratin damit, stellt es in einen nicht zu heißen Ofen und läßt es gar backen. Beim Anrichten nimmt man alles Fett davon, reinigt die Schüssel und gießt eine kräftige Trüffelsauce darüber. Von Becassinen, Wachteln und Feldhühnern wird die gleiche Speise bereitet. Unter die Sauce kann man auch etwas Soya mischen.

Schneißvögel in Semmelkrusten. Man schneidet die Brüstchen aus, bricht die Knochen weg, schneidet die Flügel kurz ab und marinirt sie, wie die vorhin beschriebenen Schnepfen, und macht auch von feinem Wildpret und Hühnerlebern eine feine Farce wie bei dem Gratin von Schnepfen, gibt aber noch etwas Coulis und einige Löffel starken Wein dazu. Von kleinen Milchbroden schneidet man die Rinde in der Größe einer Vogelbrust hinweg, macht das Weiche heraus, und backt die Krusten im Schmalze schön gelb. Wenn diese

von allem Fette befreit sind, so füllt man sie zur Hälfte mit der Farce, legt ein Brüstchen darauf und drückt es etwas an, bedeckt sie mit einer fetten Speckschnitte, und wenn sie alle so gemacht sind, so setzt man sie ungefähr eine halbe Stunde in einer Bratpfanne in den Ofen und läßt sie gar backen. Die übrig gebliebenen Beinchen dieser Vögel schwitzt man mit fein gehackten Schalotten und einigen Wachholderbeeren, füllt sie mit kräftiger Jus und brauner Coulis auf, kocht sie gar und kurz, preßt sie durch ein Haartuch, schmeckt sie mit Zitronensäure ab, beträuft und befeuchtet die Krusten und gibt sie recht heiß zu Tische. Eine recht scharfe Trüffelsauce paßt auch dazu.

Wilde Gans gedämpft (à la Daube). Junge, wilde Gänse zu bekommen ist eine wahre Seltenheit; ist dieß aber etwa einmal der Fall, so unterliegen sie den gleichen Bereitungsarten, wie anderes Wildgeflügel. — Einer alten Wildgans durchzieht man die Brust mit dickem Kräuterspecke und legt sie acht bis zehn Tage in die Beitze. Nach Verlauf dieser Zeit dämpft man sie in einer scharfen Brühe wohlverschlossen weich und bereitet eine Sauce wie beim Salmi des Trappen gezeigt. — Hat man zufällig Satz von anderm Wildprete, so fettet man ihn ab, kocht ihn mit Jus kurz ein, mengt einige Löffel sauren Rahm darunter, passirt sie durch ein Haarsieb, schmeckt sie mit Zitronensäure ab,

und gibt dieſe ſtatt der obigen Sauce dazu. — Ebenſo werden auch die alten, wilden Enten bereitet.

Wildenten mit Orangenſauce (à la Bigarade) werden ganz ſo bereitet, wie die Feldhühner à la Bigarade. Eine kräftige Olivenſauce geht auch gut zu Wildenten.

Junge, wilde Tauben haben die Bereitungsarten mit den Feldhühnern gemein. —

Welſchenhahn à la Financière*). — Man dreſſirt einen, wenn auch nicht mehr gar jungen, Welſchenhahn recht ſchön, ſpickt die Bruſt recht voll und dämpft ihn in einer guten Brühe gar. — Indeſſen richtet man ein weißes Ragout, wie bei dem Kalbskopf à la Tortue gezeigt, hebt den Hahn heraus, glacirt ihn, gibt das Ragout auf die Schüſſel, das Geflügel darauf, garnirt ihn mit den ganzen Krebſen und Kalbsmilchen und gibt ihn zu Tiſche. Will man es roth geben, ſo miſche man unter die Sauce hinlänglich Krebsbutter. Auch das braune Ragout vom Kalbskopfe geht dazu. —

Ailerons von Truthahn oder Welſchenflügel à la Financière. — Man beint die Flügel gut aus, füllt ſie mit einer feinen Hühnerfarce, näht ſie zu und macht ſie in einer guten Brühe gar. Beim Anrichten glacirt man ſie, gibt eines der oben angege-

*) Leſe: Finanßiär; ein koſtſpieliges Ragout.

benen Ragouts auf die Schüssel und legt die Flügel darauf.

Kapaun à la Bechamel. Man dressirt einen fetten Kapaun recht schön, wickelt ihn ringsherum in Speckschnitten ein, befestigt ihn an einen Spieß, schnürt ihn in mehrere Bogen mit Butter bestrichenen Papieres ein und bratet ihn unter fleißigem Begießen in einer Stunde gar. Wer keinen Spieß hat, kann den Kapaun auch dämpfen oder in einer Braise gar kochen. — Indessen bereitet man ein Beschamel, gibt es auf die Schüssel, bestäubt den Kapaun mit feinem Salze, legt ihn darauf und gibt eine Jus-Sauce extra dazu, oder auch ein Muschel- oder Spargel- oder Krebsragout. — Ebenso kann man auch fette, junge Hühner bereiten.

Junge Hühner en Ecrevisses. — Ganz kleine, junge Hühner, die ungefähr vierzehn Tage alt sind, putzt man recht rein, beint sie aus, füllt sie mit einer feinen Hühnerfarce, unter die man Krebsschweifchen gemengt hat, näht sie zu, kocht sie in einer guten Braise gar, legt sie dann heraus und läßt sie erkalten. Indessen kocht man soviel große Krebse, als man Hühnchen hat, bricht die Scheeren und Füße davon, den Schweif bricht man von unten aus, putzt die Eingeweide aus der Nase oder dem Schilde, bestreicht den Schild inwendig mit Farce, setzt einen Schild über jedes

Hühnchen, bestreicht unten die Hühnchen mit Farce, setzt die Scheeren und Füße daran, daß sie einem Krebse gleichsehen, legt sie in ein flaches Geschirr, das man mit etwas Krebsbutter bestrichen hat, bedeckt sie mit einem befetteten Papiere, setzt sie in einen Ofen und läßt sie gar werden. — Beim Anrichten gibt man ein Champignons-Ragout auf die Schüssel und richtet die Hühnchen darauf.

Junge Hühner mit Rahm (à la Crême). Man dressirt die Hühner und macht sie in kochender Bouillon etwas steif. Dann läßt man nach Bedarf süßen Rahm auf die Hälfte einkochen, legt die Hühner mit einigen Schnitten rohen Schinkens hinein, bedeckt sie mit fetten Speckschnitten, deckt sie zu und läßt sie gar kochen. Kurz vor Essenszeit hebt man die Hühner heraus, bedeckt sie mit Speck, damit sie schön weiß bleiben, läßt den Rahm einkochen, daß nur so viel Sauce bleibt, als man braucht, passirt sie durch ein Haarsieb und gießt sie über die Hühner. —

Geschwungene Hühnerbrüste (Filets de poulets, sautés). Man schneidet die Brüste aus, häutelt sie ab, und spickt sie recht voll. Indessen bereitet man ein Ragout à la Financière, mit oder ohne Krebsbutter, nur kein braunes, oder ein Ragout von Champignons, bestreicht ein flaches Geschirr mit Butter, legt die Brüste hinein, läßt

die gespickte Seite oben auf sehen und setzt sie, ohne sie umzuwenden, auf das Feuer. Wenn sie über die Hälfte gar sind, gießt man das Fett ab, gibt einige Löffel Consommé dazu und setzt sie so lange in Ofen, bis die gespickte Seite schön glacirt und durchsichtig ist. Dann richtet man das Ragout auf die Schüssel an und die Brüstchen im Kranze herumlaufend darauf. — Will man sie nicht spicken, so belegt man sie, nachdem sie abgehäutelt, mit in Façons geschnittenen, schwarzen Trüffeln, legt in ein flaches Geschirr so viele Speckschnitten, als man Brüstchen hat, legt behutsam die dekorirte Seite auf den Speck, läßt sie in Butter etwas anziehen, wendet sie um, daß aber die Zeichnung nicht verschoben wird und das Fleisch schön weiß bleibt und macht sie auf der andern Seite gar. —

Man heißt diese Speise auch: „Suprême de poulets.“

Tauben à la Dauphin*). Man schneidet die Brüste aus recht großen aber dennoch jungen Tauben, häutelt sie ab und spickt sie recht voll. Dann macht man sie gar, wie die vorhin erwähnten Hühnerbrüste und gibt ein braunes Ragout à la Financière dazu. —

Gans mit Kastanien. Man schält eine Partie guter Kastanien und siedet sie einige

*) Lese: a la „Dophäng“.

Augenblicke in Waſſer, bis ſich die zweite Schale gerne wegnehmen läßt. Die großen und ganz gebliebenen legt man bei Seite, und die zerbröckelten ſtößt man im Mörſer fein, thut die gehackte Leber der Gans, einige fein gehackte Schalotten, Peterſilien dazu, mengt dies unter ein Pfund fein gehacktes Schweinefleiſch, ſalzt und würzt es mit etwas Muskatnuß und einer Priſe Pfeffer und füllt dann damit eine gut gereinigte Gans, näht ſie zu und bratet ſie entweder im Ofen oder am Spieße gar. Die großen Kaſtanien thut man mit einigen Löffeln Coulis und einem Glaſe Wein in ein Geſchirr, läßt ſie ſchnell gar und kurz kochen, richtet ſie an und legt die Gans darauf.

Gänſelebern mit Trüffeln. Eine ſchöne, große, recht feſte und weiße Gansleber putzt man mit einem Tuche ſauber ab, durchzieht ſie mit Trüffelſtücken in der Größe eines kleinen Fingers, belegt ein ihrer Größe angemeſſenes Geſchirr mit Speckſchnitten, legt die Leber darauf, bedeckt ſie mit beſettetem Papiere, gießt einen halben Schoppen weißen Wein dazu, bedeckt das Geſchirr, legt glühende Kohlen darauf, ſetzt ſie auf ſchwaches Feuer und dämpft ſie langſam gar. Dann gibt man ein Ragout von Trüffeln auf die Schüſſel, legt die Leber darauf, glacirt ſie und gibt ſie recht heiß zu Tiſche. Man kann auch ein anderes feines

Ragout oder eine Sardellen-Sauce dazu geben.

Ente auf Herzogin Art (à la Duchesse.) Eine junge, fette Ente füllt man mit einem feinen Ragout, das etwas dick gehalten und mit Ei legirt ist, näht sie zu und macht sie langsam in einer Braise gar. Beim Anrichten gibt man eine gute Champignons-Sauce auf die Schüssel, legt die Ente darauf und glacirt sie. —

Von der Zurichtung der verschiedenen Braten und ihren Säften. (Jus.)

Truthahn mit Trüffeln gefüllt (à la Périgord). Bevor man den Truthahn abschlachtet, bereitet man dazu folgende Farce: Man bürstet vier bis fünf Pfund Trüffel recht rein, schält sie und schneidet die größten zu dicken Scheiben; die kleinen schneidet man, nachdem sie dünn abgeschält wurden, recht fein; stoßt etwa ein Pfund fetten Speckes im Mörser zu einem Teige, thut ihn in ein Geschirr, die klein geschnittenen Trüffel dazu, auch feingehackte Kräuter, Schalotten, Salz, und eine Idee Thimian. Indessen schlachtet man den Truthahn, der jung, fett und recht weiß ist, entfedert ihn schnell, damit er seine natürliche Leibeswärme nicht

verliert, wodurch er empfänglicher ist, von dem Aroma der Trüffel durchdrungen zu werden, nimmt ihn vorsichtig aus, daß kein Darm zerreißt und schlägt den Brustknochen mit der Hand auf beiden Seiten ein. — Die Leber zerhackt man fein, thut sie zu dem Specke und röstet ihn dann langsam; zuletzt gibt man auch die großen Trüffel dazu und wenn alle gar sind, füllt man damit den Truthahn, besonders fülle man den Kropf recht an, wodurch er ein schöneres Ansehen bekömmt; man schnürt ihn fest zu, umwickelt ihn mit Speckschnitten und Papier und hängt ihn zehn bis zwölf Tage an einen kalten, aber trockenen Ort. — Hat man eine schöne Gänseleber, so schneidet man diese in schöne Stücke und schwitzt sie mit der Farce. — Bekommt man nicht so viele Trüffel, so macht man von der Leber des Hahn's und einer Gänseleber auch Hühnerlebern mit Speck, Schalotten, feinen Kräutern und Trüffeln eine Farce, weicht ein Pfund Weißbrod in Wein ein, drückt es aus, thut es unter die Lebern, gibt einige große Trüffel dazu, kocht alles zu einem dicken Brei, salzt es mit Gewürzsalz, füllt damit den Kropf und den Körper, näht ihn fest zu und verfährt weiters wie schon oben gezeigt. Oder: man läßt die Trüffel ganz weg, macht bloß eine gute Leberfarce und füllt damit den Kropf aus. Auch auf solche Weise belegt man ihn mit fetten Spec-

schnitten, wickelt ihn mit Papier ein und läßt ihn sechs bis acht Tage lang hängen. — Nun sticht man ihn an den Spieß durch den Körper, befestigt ihn in möglichstem Gleichgewichte, und bratet ihn bei regelmäßigem Feuer unter fleißigem Begießen in zwei Stunden gar. — Je schöner weiß er beim Braten bleibt, je mehr schätzen ihn Kenner; sollte man ihn aber gelb verlangen, so macht man das Papier davon und läßt ihn bei schnellem Feuer Farbe nehmen. — Zu dem mit Trüffel gefüllten Truthahn gibt man auf die Platte eine kräftige Geflügel-Jus, in der Trüffel gekocht wurden und extra in einer Saucière eine Trüffel-Sauce. — Zu dem letzteren giebt man extra eine gute Geflügel-Jus, richtet ihn an, wascht Brunnenkresse, bestreut ihn mit feinem Salze, gießt etwas scharfen Essig darüber und garnirt ihn damit. — Kapaunen, Poularden, junge Hühner werden ebenso auf die erste oder letztere Art behandelt, nur füllt man diesen die Kröpfe nicht aus. Auch Fasanen und Feldhühner können mit Trüffelfarce ausgefüllt werden, nur läßt man dann dies Geflügel nicht so lange hängen. Die Jus dazu muß wo möglich von ihres gleichen Fleische sein; auch servirt man eine Trüffelsauce dazu. — Oder man richtet sie auf folgende Weise zu: wenn z. B. die Fasanen einige Tage gelegen haben, werden sie schön dressirt, man schlägt die Spitzen

der Zehen ab, und bindet, wo dies Sitte ist, den gefiederten Hals und Kopf in Papier ein, belegt ihn mit Speck, wickelt ihn in Papier und bratet ihn am Spieße gar*). — Auch kann man sie statt in Speck einzuwickeln, recht voll spicken. — Die Feldhühner wickelt man zuerst in Reblaub, dann in Speckschnitten ein; — ebenso auch die Wachteln. — Auf gleiche Weise wie der Fasan, werden die Birk- und Auerhühner, die Haselhühner, die Schnepfen und Tauben behandelt.

Drosseln, Lerchen, Krametsvögel werden rein geputzt, die Köpfe abgezogen, die Augen herausgestochen, aber nicht ausgenommen, die Füße rückwärts hinter den Schenkel gedreht, und den einen Schenkel durch den andern gestochen. Dann flammirt man sie am hellen Kohlenfeuer, oder über einer Spiritusflamme, sticht sie auf kleine Vogelspieschen, zwischen jeden Vogel ein Stückchen Speck, befestigt sie an dem Spieße und bratet sie am hellen Feuer unter fleißigem Begießen mit Butter in etwa einer Viertelstunde gar. Hernach werden sie

*) Heutigentags ist dies nicht mehr Brauch, daß man die Köpfe gefiedert am Braten läßt, um nicht getäuscht zu werden. Der Kenner weiß gewiß den Fasan vom gewöhnlichen Huhn oder Kapaun zu unterscheiden.

mit Salz und Reibbrod bestreut, man bratet sie noch einige Minuten bis das Brod angezogen hat, richtet sie an und gibt braungebrannte Butter extra dazu*). Bei Krametsvögeln und Drosseln mischt man das Brod mit etwas fein gestoßenen Wachholderbeeren und verfährt wie gezeigt. Hat man keinen Spieß, so bratet man sie so an die Vogelspieschen angesteckt in Butter in einem flachen Geschirre auf dem Herde, wendet sie mehrmals um, salzt und bestreut sie mit geriebenem Brode, thut einen Deckel darauf mit glühenden Kohlen und läßt sie gelb werden, dann mit der Butter angerichtet. — Gänse und Enten werden nicht in Speckschnitten und Papier gebunden, sonst würden sie keine spörre, krustige Oberfläche bekommen, was man bei beiden als eine Vollkommenheit ansieht, nur dürfen sie nicht ausgetrocknet sein.

Rostbeef (Rostbeef). Dazu nimmt man das Nierenstück des Ochsen, schneidet es viereckig zu und das Fett auf dem Lendenbraten bis auf zwei Zoll dick ab, sticht es im größten Gleichgewichte durch eine im Rückknochen

*) Um diese zu bereiten gibt man ein Stück Butter in eine Omelette-Pfanne, stellt sie auf ein schwaches Feuer und läßt sie langsam zur braunen Farbe brennen; dann nimmt man alles Unreine davon, mischt etwas Salz und einige Tropfen Essig dazu und gibt sie heiß in eine Saucière.

gemachte Oeffnung auf einen Spieß, befestigt es noch mit kleinern Spießchen, bestreut es mit grobem weißem Pfeffer, schnürt es mit einem befetteten Papiere ein und bratet es je nach seiner Größe unter fleißigem Begießen mit Fett in zwei bis drei Stunden gar. Kurz vor dem Anrichten nimmt man das Papier davon, macht das Feuer wieder stark, daß es krustiger wird und mehr Farbe bekömmt und gibt es mit einer guten Jus von Ochsenfleisch und aufgedrehten und im Schmalze gebackenen Kartöffelchen zu Tische. — Hammelsschlegel wird im Gelenke aufgeschnitten, recht in der Mitte auf den Bratspieß gestochen, mit einem kleinen Spieße festgemacht, in ein mit Butter bestrichenes Papier gebunden und bei hellem Feuer unter fleißigem Begießen mit Fett in etwa zwei Stunden gar gebraten. Kurz vor seinem Garwerden wickelt man ihn aus, läßt ihn noch eine halbe Stunde offen braten und schön gelb werden. Eine kräftige Jus von Hammelfleische gibt man extra dazu. Wer den Knoblauch an diesem Braten gerne hat, steckt einige Zehen unten wo der Spieß durchgestochen wird, in den Schlegel, wovon das ganze Stück den Geschmack annimmt.

In der Zeit, wo das Wildpret selten ist, bereitet man von Hammelschlegel oder Rücken einen dem Wildpret ähnlichen Braten. Man häutelt einen Rücken oder Schlegel, spickt ihn

und marinirt ihn einige Tage mit Essig, rothem Weine, gestoßenen Wachholderbeeren, Lorbeerblättern und Pfeffer, sticht ihn auf einen Spieß und verfährt nach angezeigter Weise. Eine kräftige Sauce von saurem Rahm gibt man in eine Saucière.

Hirschrücken, Rehrücken oder Schlegel, Hasen, spickt man recht dick, befestiget ihn an einen Spieß und bratet ihn unter fleißigem Begießen mit Fettstoff gar. Viele Personen lieben den Wachholderbeergeschmack, die man fein stoßt, sie mit wenigen Löffeln sauren Rahms zum Braten thut, ihn oft damit begießt, dann durchseiht und extra dazu gibt. Hat man keinen Mangel an Wildpret, so ist es jedoch besser, wenn man kleine Abfälle mit Zwiebeln, Lorbeerblättern und Wachholderbeeren dünstet, eine kräftige Sauce daraus bereitet, einige Löffel sauren Rahm's darunter mischt und sie durch ein Haarsieb passirt.

Spanferkel oder Milchschwein dressirt man, wenn es gehörig gereinigt und inwendig mit Salz ausgerieben und der Aufschnitt zugeheftet ist, in eine liegende Länge auf, sticht dann den Spieß durch den Leib, daß er durch den Rüssel herausgeht, befestiget es mit kleinen Spießen so gut es geht, ohne der Form zu schaden und bratet es bei mäßigem Feuer in einer Stunde unter öfterm Bestreichen mit Speck gar und recht krustig, so daß es eine

schöne goldgelbe Farbe erhält. Sollte es bei seinem Garsein nicht krustig genug sein, so begieße man es ein paarmal mit heißem Schmalze. Wenn irgend ein Tropfen Jus aus dem Innern des Ferkels treten sollte, wische man sie sorgfältig ab, sonst gibt es Blasen und zuletzt Brandflecken, die den Braten unansehnlich machen, was man möglichst vermeiden muß. Wenn man den Faden herausgezogen hat so richtet man es auf die Platte, garnirt es mit gebackenen Petersilien und gibt in eine Saucière braune Butter mit Jus gemischt, oder beide Theile ungemischt. In einem guten Backofen lassen sie sich aufrecht vollkommen braten, wenn man sie fleißig mit Speck bestreicht und zuletzt mehreremal mit heißem Schmalze begießt. Ohne eine schöne gelbe und harte Kruste hat es gar keinen Werth.

Von der Zubereitung der Fische.

Forelle blau zu sieden. Diese Fische machen unter dem Geschlechte der Salmen eine eigene Unterabtheilung aus. Der Farbenwechsel ist nach dem Aufenthalte, der Jahreszeit, dem Alter, dem Wasser und Geschlechte sehr verschieden und die einzige Ursache der vielen Varietäten. Es ist übrigens ein merkwürdiger Umstand, daß das Wasser namentlich eine oft

sehr bedeutende Veränderung in der Farbe hervorbringt. Am deutlichsten bemerkt man dieses bei den Bachforellen, welche um so reiner und schöner gefärbt sind, je reiner das Wasser ist, in welchem sie leben. Uebrigens erstreckt sich diese Veränderung nicht bloß auf das Aeußere, sondern auch auf das ganze Fleisch, welches bald weiß, bald fleischroth aussieht und bald mager bald fett ist, wovon natürlich auch ihre Güte abhängt. Die Wandelbarkeit ihrer Farbe ist so groß, daß sie fast in jedem Bache anders ist. Die Weibchen, welche bekanntlich bei den Fischen Rogner genannt werden, sind stets etwas heller, auch ihre Gestalt kürzer und dicker als bei den Männchen oder Milchnern. Forellen gibt es noch in den höchsten Alpen und Bächen, wo kein anderer Fisch mehr vorkommt. Die Laichzeit beginnt im Oktober und November und dauert bis Weihnachten. Ihr zartes, wohlschmeckendes und leicht verdauliches Fleisch hat sie so beliebt gemacht, daß in manchen Gegenden Forellenteiche angelegt werden. Diese müssen jedoch einen beständigen Ab- und Zufluß frischen Wassers haben, denn im stehenden Wasser halten sich die Forellen durchaus nicht, da sie ohnehin ein sehr zärtliches Leben haben. Ueberhaupt erhöht die Frische und Reinheit des Wassers den Wohlgeschmack so sehr als ihre Farbe. — Auch muß man sie frisch, wie sie eben aus dem Wasser kommen, zubereiten,

sonst verlieren sie durch zu langes Abliegen ihre Schleimhaut, die eben beim Sieden ihre schöne blaue Farbe ausmacht. Man hat sich daher beim Ausnehmen und Waschen sehr in Acht zu nehmen, daß man sie weder zu hart noch zu lange in den Händen herumzieht und deßhalb ist auch jene Verfahrungsweise, sie kurz vor dem Sieden mit Essig zu begießen, gänzlich zu vermerfen. Freilich zeigt sich dadurch ihre Bläue im höchsten Grade; aber die Schleimhaut löst sich dann durch's Sieden auf, ritzt von einander und dies namentlich um so mehr, je schneller man sie siedet. Die vielen Zuthaten wie: Wein, Zwiebeln, Wurzeln, Gewürze, sind ganz gegen die Natur dieses zarten und delikaten Fleisches und man muß schon mit dem Essig sehr schonend zu Werke gehen; man fährt daher gut, sich an folgende Vorschrift zu halten. Wenn die Forelle gereiniget ist, so schlage man sie in ein feuchtes Tuch, damit keine Luft dazu dringen kann; setze hinlänglich Wasser mit Salz, einigen Pfefferkörnern, einer Gewürznelle, einer kleinen aber ganzen Zwiebel und einem Bouquet Petersilien nebst einem halben Glase guten Essigs auf's Feuer und lasse es so lange sieden, bis das Wasser den Geschmack dieser Ingredienzen angenommen hat. Dann lege man die Forelle hinein (der Sud muß beim Hineinlegen nur aufquellen), lasse sie einige Augenblicke anziehen, schrecke das

Wasser mit ein paar Tropfen Essig ab, decke das Geschirr zu und stelle es bei Seite, bis die Augen sich auslösen, welches der Beweis ihres Garsein's ist. Größere Forellen von einem Pfunde und noch mehr, muß man natürlich länger auf dem Feuer anziehen, doch nie strenge, sondern so sachte als möglich kochen lassen. — Auf solche Weise erhalten sie eine herrliche blaue Farbe, bleiben ganz und wenn man sie noch einige Zeit im Sude verkühlen läßt, so behalten sie sie, während sie solche, wenn man die Forellen aus dem kochenden Sude weg anrichtet, noch bevor sie zu Tische kommen, verlieren und schwarz und unansehnlich werden. Sie einige Minuten vor dem Sieden im Tuche abliegen zu lassen, trägt dazu bei, daß das Fleisch geschmeidiger wird und sie beim kochen ganz bleiben. — Rund gedrehte Kartöffelchen im Salzwasser abgekocht, so wie zerlassene Butter und eine Sauce hollandaise gibt man extra dazu. — (Siehe Buttertunke, holländische.) Will man sie kalt geben, so hebt man sie nach dem Sieden nicht aus dem Sude heraus, sondern man läßt sie darin völlig erkalten. —

Salmen blau. — Ist der Salmen nicht gerade zu einem Extra-Diner bestimmt, wo er als eine Zierde erscheinen soll, so schneidet man ihn in Stücken, wie man solche zur Tafel nöthig hat, reinigt und sezt ihn in ein Geschirr mit Wasser, Salz, Lorbeerblättern, einigen

ganzen Zwiebeln, einem Bouquet Peterſilien und Eſſig, gibt auch eine Gewürznelke und etwas ganzen Pfeffer dazu, läßt es zehn Minuten ſieden, legt den Salmen hinein, deckt ihn zu und dünſtet ihn bis er völlig gar iſt. Kartoffeln, zerlaſſene Butter und eine holländiſche Buttertunke wird, wie bei der Forelle, extra dazu ſervirt. — Gut iſt es wenn man zu dieſem Sud oder Braiſe einige feine Speckſchnitten thut und nur ſo viel Waſſer nimmt, daß der Fiſch kaum damit bedeckt iſt. —

Salmen mit Muſchel-Ragout. Das Mittelſtück von einem Salmen ſchneidet man aus, zieht die Haut ab und ſpickt es recht voll mit feinem Specke. Dann bringt man die vorhin beſchriebene Fiſch-Braiſe in's Kochen, legt den Salmen hinein, gibt noch ein Glas rothen Wein dazu und dünſtet ihn langſam gar. Indeſſen richtet man ein Muſchel-Ragout, hebt den Fiſch aus der Braiſe, läßt ihn abtraufen, beſtreicht ihn mit Glace, gibt das Ragout auf die Schlüſſel und legt den Fiſch darauf. —

Salmen à la Provençale. — Von einem Schweifſtücke ſchneidet man fingerdicke Scheiben, reiniget ſie und marinirt ſie in feinem Oele, Salz, fein gehackten Schalotten und Kräutern, Lorbeerblättern, etwas geſtoßenem Pfeffer und Zitronenſäure und läßt ſie einige Stunden ſtehen. Kurz vor Eſſenszeit legt man ſie auf den Roſt und bratet ſie bei nicht zu

raſchem Feuer unter öfterm Beſtreichen mit der Marinade gar. Eine holländiſche Buttertunke unter die man einige Löffel Capern miſcht, gibt man extra dazu.

Salmen mit Kruſte. (à la St. Menehould.) Man häutelt das Schweifſtück eines Salmen auf der einen Seite behutſam ab, damit das Fleiſch nicht zerriſſen wird, dünſtet ihn in einer kräftigen Fiſchbraiſe gar und läßt ihn darin erkalten. — Indeſſen putzt und entgrätet man ſechs ſchöne Sardellen, paſſirt ſie durch ein Haarſieb, gibt fein gehackte Schalotten und Peterſilien dazu, verarbeitet dies mit einem Viertelpfunde friſcher Butter und ein paar Löffel Mehles zu einem Teige und rührt es auf dem Feuer mit einem ſtarken Löffel voll Fiſchſude und einem halben Glaſe Weines zu einem Crême, bindet ſie mit 4 Eigelb, ſchmeckt ſie mit Salz und Zitronenſäure ab, und ſtellt ſie ebenfalls kalt. Dann überzieht man die abgehäutelte Seite des Salmen mit dieſem Crême, legt ihn auf ein flaches Geſchirr, thut einige Löffel Fiſchſud darunter und läßt ihn im Ofen ſchön gelb backen. Beim Anrichten gibt man ein Muſchelragout auf die Schüſſel, legt den Salmen darauf und garnirt ihn mit Croutons von Blätterteig. — Man kann auch bloß eine Sardellenſauce dazu geben. —

Hecht mit Trüffel-Ragoût. (à la Périgueux.) — Hiezu nimmt man gewöhn-

lich nur große Hechte, da dieſe Schüſſel einen beſondern Aufwand erfordert und eigentlich zu den Prachtſchüſſeln gehört. Man ſchuppt einen großen Hecht recht rein ab, ſchneidet die Kiefern aus und nimmt ihn durch eine unter den Kiefern gemachte Oeffnung aus, waſcht ihn rein aus, kerbt ihn mit einem ſcharfen Meſſer leicht ein, reibt die Einſchnitte ſtark mit Salz und läßt ihn ſo vorgerichtet ein paar Stunden liegen. Nach Verlauf dieſer Zeit trocknet man den Hecht mit einem Tuche ab, und füllt ihn mit der Trüffelfarce (ſ. d. A.), macht ihn wohl zu, wickelt ihn in ein Haartuch oder Leinwand und legt ihn in einen ſeiner Größe angemeſſenen langen Fiſchkeſſel, ſchneidet Zwiebeln, aller Arten Wurzeln, Zitronenſchalen, gibt Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Salz und ſo viel Wein dazu, daß der Hecht Nahrung genug hat, bedeckt ihn mit Papier, ſetzt ihn gut verdeckt auf ein ſchwaches Feuer, belegt den Deckel des Keſſels mit glühenden Kohlen und läßt ihn ſo eine Stunde dämpfen. Beim Anrichten hebt man ihn aus dem Sude, wickelt ihn aus, legt ihn über ein Ragout von Trüffeln und garnirt ihn mit ganzen Krebſen und Kalbsmilchen wie beim Kalbskopf à la Tortue gezeigt wurde; auch kann man Croquets von Fiſchen dazu geben. —

Hecht am Spieß. Man raſirt den Hecht rein, nimmt ihn an den Kiefern aus, häutelt

ihn ab und spickt ihn reihenweise abwechselnd mit Speck, Trüffeln und Sardellen recht voll. (Jede Reihe etwa drei Finger breit.) Dann farcirt man ihn mit Fischfarce, bindet ihn an den Spieß, umwickelt ihn mit Papier, das stark mit Butter bestrichen ist, und bratet ihn bei starkem Feuer gar, was bei einem Hechte von acht Pfund eine Stunde erfordert. Beim Anrichten gibt man ein Ragout von Austern oder Muscheln auf die Schüssel, legt den Hecht darauf und glacirt ihn. — Oder man macht ein Ragout von Karpfenmilchen, Hechtlebern, Krebsen; — oder auch ein feines Ragout von Trüffeln, Champignons, Hahnenkämmen, Klößchen von Hechtfarce u. s. w. —

Fricandeau von Hecht. Von einem großen Hechte schneidet man die Haut weg, reißt den Hecht von einander, schneidet die Gräten heraus und die Filets in schöne Stücke. Diese Stücke spickt man mit feinem Specke recht voll, setzt sie in eine kräftige Fischbraise, bedeckt sie mit Papier, deckt sie fest zu, legt glühende Kohlen darauf und läßt sie gar kochen. Kurz vor dem Anrichten hebt man die Fricandeaux aus der Braise, läßt sie etwas abtrocknen, glacirt sie mit schöner, leichter Glace und gibt ein beliebiges feines Ragout dazu. —

Cotelettes von Hecht. Man schuppt einen Hecht, nimmt ihn aus, reißt ihn auf und schneidet die Gräten aus, die Haut aber dicht

vom Fleiſche ab. Dieſe Filets ſchneidet man in ſchickliche Stücke, daß ſie die Form von kleinen Cotelettes bekommen, ſticht in den ſpitzigen Theil eine ſchöne Krebsſchere, ſtatt dem Beinchen des Cotelette, legt ſie auf ein flaches Geſchirr, beſtreut ſie mit feinem Salze und etwas Pfeffer und läßt ſie einige Zeit ruhen. Indeſſen ſchwitzt man einige fein gehackte Schalotten und Peterſilien in Butter, legt die Cotelettes hinein, drückt von einigen Zitronen den Saft dazu und marinirt ſie wieder einige Zeit. Beim Anrichten legt man ſie auf einen Bratroſt, beträuft ſie während des Röſtens mit der Marinade, läßt ſie gar braten und richtet ſie im Kranze auf die Schüſſel an und gibt Kräuterbutter darüber. Auch kann man ſie, ohne ſie zu mariniren, in Ei und Reibbrod umwenden und in Butter braten. — Gibt man ſie nicht zu Gemüſe, ſo kann man ſtatt der Kräuterbutter eine beliebige piquante braune oder weiße Sauce dazu geben. — Eine gute Kräuterſauce oder Krebstunke ſteht ihnen auch gut an. —

Salzhecht mit Kartoffeln. Man ſchneidet den rein gemachten Hecht in Stücken und kocht ihn in ungeſalzenem Waſſer ab. Nun macht man alle Schuppen rein ab, richtet ihn an, garnirt ihn mit geſchälten, rund gedrehten und in Salzwaſſer abgekochten Kartöffelchen und

begießt ihn mit braun gebrannter Butter, worin etwas fein gehackte Petersilie abgedämpft ist.

Karpfen blau. Einen großen fetten Karpfen, der keinen Fehler auf den Schuppen und am Körper haben darf, schlägt man ab, nimmt ihn aus und läßt ihn so liegen bis er gänzlich abgestorben ist, was oft erst in einigen Stunden geschieht. Dann setzt man in einem langen Fischkessel, worin ein Rost sein muß, den man bequem ausheben kann, Wasser auf, thut nöthiges Salz, ein starkes Bouquet Petersilien, einige ganze Zwiebeln, ganzen Pfeffer und einige Nelken dazu, läßt dies einige Zeit kochen, legt den ungeschuppten Karpfen hinein und kocht ihn langsam gar. Beim Anrichten hebt man ihn auf eine schöne und gebrochene Serviette, garnirt ihn mit grüner Petersilie und gibt ihn mit einer holländischen Buttertunke zu Tische. Auch gibt man fein geriebenen Meerrettig, der mit zwei Theil Oel und einem Theil Essig, etwas gestoßenem Zucker und Salz gewürzt ist, extra dazu. —

Daß der Karpfen vor dem Sieden ausgeweidet werden muß, wie beim Hecht am Spieße gezeigt, wird kaum der Erwähnung bedürfen.

Karpfen mit braunem Ragout (à la Chambord;) wird zubereitet wie der Hecht am Spieße; nur bratet man ihn statt am Spieße, im Ofen. Das Geschirr dazu belegt man mit Speckschnitten, rohem Schinken,

Zwiebeln, gelben Rüben, Peterſilienwurzeln, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Nelken, legt den Fiſch darauf, begießt ihn mit Butter, ſalzt ihn und bedeckt ihn mit Papier. Wenn die Zwiebeln Farbe bekommen, ſo gieße man einen Schoppen rothen Wein dazu, auch eine kräftige Jus und beträufe den Karpfen fleißig. Wenn er gar iſt, hebt man ihn heraus, kocht die Jus kurz ein, gebe ſo viel braune Coulis dazu, als man Sauce braucht, paſſire ſie durch ein feines Sieb und ſtelle ſie warm. Indeſſen bereitet man ein Ragout von Trüffeln, Champignons, Krebsſchweifchen, Hühnerklößen u. ſ. w., gießt die Karpfen-Sauce dazu, richtet den Fiſch an, garnirt das Ragout darum und die Krebſe, wie ſie beim Kalbskopf a la Tortue angegeben ſind. Eine uralte aber immer gute Platte. — Wenn man will, kann man den Karpfen auch füllen, wie beim Hecht à a Périgueux gezeigt.

Aal blau. Wie der Karpfen, nur gibt man ſtatt jener Sauce, eine Remulad-Tunke dazu. —

Aal am Spieß gebraten. Man zieht einem ſtarken Aal die Haut ab, kerbt ihn ein, ſalzt und läßt ihn ein paar Stunden liegen. Dann wird er ſchlangenartig auf einen dünnen Vogelſpieß geſtochen, am Bratſpieß befeſtiget, mit Zitronenſaft beträuft, mit Salbeiblättern belegt, in ein mit Butter beſtrichenes Papier

gewickelt und am leichten Feuer gebraten. Eine Sauce Remoulade gibt man extra dazu.

Aal á la Tartare. Man dressirt den von der Haut befreiten Aal schlangenartig auf, kocht ihn in einer Fischbraise mit rothem Wein langsam gar und läßt ihn darin erkalten. Dann wendet man ihn in Mehl und Butter, unter die man fein gehackte Petersilien und ein Salbeiblatt (ebenfalls gehackt) gemengt hat, um, drückt Reibbrod daran, und röstet ihn langsam auf dem Roste gar. Beim Anrichten garnirt man ihn mit Zitronenscheiben und ganzen Petersilien und gibt eine Remulad-Tunke extra dazu.

Kabeljau mit Kartoffeln. Man schneidet den Kopf von dem Kabeljau, reinigt und wascht ihn aus, schneidet ihn in Stücke, oder soll er ganz gegeben werden, so legt man ihn in einen seiner Größe angemessenen Kessel und kocht ihn in Salzwasser ab, garnirt ihn mit rundgedrehten Kartöffelchen, die im Salzwasser oder im Dampfe gar gemacht worden und gibt zerlassene Butter und Senf dazu. Auch braungebrannte Butter oder holländische Sauce kann man dazu geben. *)

---

*) Kabeljau, Stockfisch und Laberdan ist ein und derselbe Fisch. Wird der Kabeljau gesalzen, wieder abgewaschen und hierauf an aufrecht stehenden Pfählen getrocknet, so heißt man ihn Klopp- oder Stockfisch. Wird er aber eingesalzen wie

Kabeljau á la Bechamel. Man kocht den Kabeljau im Salzwasser ab und läßt ihn kalt werden. Dann macht man Beschamel heiß, soviel man eben braucht, blättert den Kabeljau reinlich aus, schwingt ihn unter die Beschamel und macht ihn heiß, ohne kochen zu lassen. Man dressirt nun eine schöne Kruste von geriebenem Teig, garnirt sie und backt sie. In diese Kruste richtet man den Fisch an, bestreut ihn mit fein geriebenem Brod, beträuft ihn mit Butter, hält eine glühende Schaufel darüber, bis das Brod schön gelb ist und gibt ihn zu Tische.

Kabeljau gedünstet (à l'Etouffade.) Man befreit den Fisch von Haut und Gräten und schneidet das Fleisch in dünne Scheiben. Dann belegt man den Boden eines Geschirres mit Butter, Zwiebeln, Gewürz und Zitronenscheiben, legt den Fisch darauf, bestreut ihn mit feinem Reibbrode, gießt etwas Wein dazu und läßt ihn langsam gar dämpfen. Beim Anrichten garnirt man ihn mit gebackenen Croutons.

Fricandeau von Steinbutte; wird behandelt wie der Hecht en fricandeau.

Laberdan mit Kartoffeln. Der Laberdan wird einige Tage in weichem Fluß- oder

---

die Häringe und in Tonnen versendet, so heißt er Laberdan. Im frischen Zustande heißt er also Kabeljau.

Regenwasser gewässert, dann rein geputzt, in Stücke geschnitten, in weichem Wasser aufgesetzt und bloß einmal aufgekocht. Indessen röstet man fein gehackte Zwiebeln in Butter zur gelben Farbe, mischt fein gehackte Petersilien dazu, richtet den Fisch an und garnirt ihn mit rund gedrehten und im Salzwasser abgekochten Kartoffeln und gießt die Zwiebeln darüber. Die Butter darf nicht gespart werden. Auch kann man eine holländische Butter-Sauce mit Capern oder Sardellen dazu geben.

Stockfisch mit Butter. Will man sich Stockfische selbst zubereiten, so wählt man dazu Fische von mittlerer Größe, die recht weiß und nicht von Würmern zernagt sind, legt sie einige Stunden in weiches Fluß- oder Regenwasser, klopft sie dann mit einem hölzernen Hammer vorsichtig, daß man sie nicht zerschlägt. Dann macht man eine scharfe Lauge von buchener Asche, läßt diese sitzen und gießt die klare Lauge ab. In diese legt man den Stockfisch und läßt ihn 24 Stunden darin. Sodann gießt man die Lauge ab und reines Regen- oder Flußwasser darüber. Dieses wechselt man täglich zwei bis dreimal etwa vier bis fünf Tage lang, nach welcher Zeit der Stockfisch gebraucht werden kann.

Von diesem ausgewässerten Stockfische beseitigt man die Floßen und Gräte, schneidet das Fleisch dicht auf der Haut ab, putzt die

Haut rein, belegt eine Serviette damit, auf diese den Stockfisch, faßt sie zusammen und bindet sie fest zu. Man legt nun die Serviette in ein Geschirr mit weichem Wasser und läßt den Fisch langsam bis zum Kochen kommen. Wenn sich der Schaum häuft, ist der Fisch gut. Man schüttet nun das Wasser ab, macht die Serviette auf, salzt den Fisch, daß er sein Wasser gehen läßt, bindet ihn wieder zu und bedeckt ihn wohl, daß er heiß bleibt. Beim Anrichten macht man eine Hand voll gehackte Zwiebeln in vieler Butter gelb, bindet die Serviette auf, stürzt den Fisch behutsam auf eine Platte, daß der Knopf ganz bleibt, garnirt Salzkartoffeln darum und begießt alles reichlich mit der Zwiebelbutter. — Liebt man die Zwiebeln nicht, so bereitet man sich folgende Rahmsauce: Man rührt einen Löffel voll Mehl mit einigen Eigelb und einem Viertelpfund frischer Butter, gibt so viel süßen Rahm dazu, als man Sauce dazu hat und rührt sie auf dem Feuer ab; während des Abrührens pflückt man noch so viel Butter in Stückchen hinein, bis ein halbes Pfund verwendet ist, schmeckt sie mit Salz und Muskatnuß ab und zieht sie über den Fisch. Wer den Kümmel dabei liebt, kann auch etwas unter die Tunke geben. —

Hummer (Meerkrebs) zu kochen. Man reiniget den Hummer vorsichtig von den

ihm anklebenden Unreinigkeiten, bindet die Scheeren und den Schwanz fest zusammen, thut ihn in ein enges Geschirr, gibt Salz, Zwiebeln und ganzen Pfeffer dazu, füllt so viel Wasser darauf, daß es über dem Hummer steht und läßt ihn eine Stunde kochen. Dann bricht man Scheeren und Schwanz auf, richtet sie in eine Serviette und gibt Salz, Essig und Pfeffer dabei.

Oder man bricht, nachdem er erkaltet ist, Schweif und Scheeren auf, schneidet sie in schöne Stücke, richtet sie im Kranze auf eine Assiette an und zieht eine Magnonaise darüber. —

Hummer farcirt. Wenn der Hummer abgekocht ist, bricht man ihn auf, macht alles Fleisch heraus und hackt es recht fein. Von 30—40 Flußkrebsen macht man mit einem halben Pfunde Butter eine gute Krebsbutter, gibt etwas Milch auf die ausgepreßten Schalen, läßt sie aufkochen und macht sie durch das Haartuch, wodurch die Butter gepreßt ist. In diese Milch wirft man etwas abgeschältes Milchbrod. Dann macht man von zwei Drittel der Krebsbutter und vier Eiern ein feines Rührei, thut das geschnittene Hummerfleisch und das in Milch geweichte und fest ausgedrückte Milchbrod dazu, rührt es durch, würzt die Farce mit Salz, feingehackter Petersilie und Muskatnuß, füllt die Masse in die gereinigten

Schalen des Schildes und der Scheeren, beträuft sie mit Krebsbutter und läßt sie in einem Ofen gar backen. Mit dem letzten Theil Krebsbutter und guter Coulis macht man eine kräftige Krebssauce, thut die geschnittenen Krebsschweife dazu und gibt sie zu dem gebackeneu Hummer. —

Von den Prachtschüsseln oder Zierspeisen.

In die Klasse der Prachtschüsseln oder Zierspeisen, die aus Fleisch bereitet sind, gehören die warmen und kalten Pasteten, die Vol-au-vent*), die Timbalen und die Reis- und Brodkrusten; sie sind, wie schon der Name anzeigt, zur Verzierung der Tafeln und zur Aufnahme feiner Ragouts bestimmt. Schön und schmackhaft zubereitet, gewähren sie dem Auge, wie dem Gaumen, einen angenehmen Genuß.

Die Pastete ist eine Erfindung, die wir den Italienern zu verdanken haben, in welcher Sprache sie „Pasta“ (Teig) genannt sind, woher denn das deutsche Wort „Pastete“, im Fran-

*) Lese: Wolowang; soviel als Blätterteigpastete.

zösischen „Pâté“ entstanden ist. — Man versteht darunter ein künstliches Gebäude von Teig, sei es aus freier Hand oder in einer Form gebildet, in welchem gehacktes rohes Fleisch mit vielerlei Gewürzen gebacken wird. Die Säfte des Fleisches hüllen sich so eingeschlossen in das Innere des Fleisches und dieses kocht sich in seinem eigenen Safte gar. Man bereitet sie von allen Arten eßbaren Fleisches, die dann je nach mehr oder weniger Fett- und anderen Stoffen, entweder kalt oder warm genossen werden. Um eine gute feine Pastete zu Stande zu bringen, sind die Trüffel, in starker Gabe angewandt, die Hauptbedingung; doch müssen gar viele Pasteten ohne Trüffel und dennoch gut und schmackhaft bereitet werden. Man nimmt statt derselben recht frische Sardellen, Champignons, Morcheln u. s. w. Die Art, sie zu verfertigen, ist sehr verschieden; die Franzosen kochen das Fleisch vor der Einfüllung in den Teig; die Italiener und die Deutschen legen es dagegen roh ein, welche Art auch vorzuziehen ist, indem es auf diese Weise seine wohldüftenden Säfte behält, welches eigentlich, wie schon oben bemerkt, der Hauptzweck der Pastete ist. In neuerer Zeit sind die kalten Teigpasteten gänzlich aus der Mode gekommen, indem man den Teig, der seiner schweren Verdaulichkeit wegen ohnehin nie ge-

geſſen wurde, durch die ſogenannten Terrinen erſetzt. Auch die aus dem gleichen Teige aufgeſetzten, d. h. dreſſirten warmen Paſteten ſind ſo ziemlich abgegangen, da ihre Abarten (die Timbales) ſie hinlänglich erſetzen.

Um gute Paſteten verfertigen zu können, müſſen wir uns zuerſt mit den verſchiedenen Teigarten, Gefüllſeln und Gehäckſeln bekannt machen, an deren Angabe man ſich genau zu halten hat, die man oder auch je nach Umſtänden wieder einigermaßen ändern kann. Hat man aber nach dieſen Vorſchriften Alles bei der Hand, ſo weiche man auch nicht davon ab.

Teig zu kalten Paſteten. Dieſer Teig erfordert wegen ſeinem mehr oder weniger Feuchthalten mehr Aufmerkſamkeit als man glaubt, ja von ihm hängt das ganze Gelingen ab; denn iſt er zu feſt, ſo iſt er zum Dreſſiren zu mühſam, ſpringt in der Hitze, die Paſtete rinnt und verliert dadurch an Güte und ſchönem Ausſehen; iſt er hingegen zu weich, ſo iſt es nur noch um ſo ſchlimmer.

Drei Pfund Mehl; vier Eigelb Ein und ein Viertelpfund Butter und zwei Loth feines Salz geben den Teig.

Man ſiebt das Mehl, macht in die Mitte eine Vertiefung, thut das Salz, die Eigelb und die fein gepflückte Butter nebſt einem Glaſe Waſſers hinein, miſcht mit der rechten Hand Alles gehörig unter einander, taucht die Hand

von Zeit zu Zeit in kaltes Waſſer, ſchüttelt ſie ab, bis ſie nur noch feucht iſt und gibt ihm, wenn er gut gearbeitet iſt, wie dem Blätterteige, zwei Touren; im Sommer aber nur eine; denn in dieſer Jahreszeit müſſen überhaupt alle Teigarten ſo ſchnell als möglich gefertigt werden, indem ſich die Hände erhitzen, wodurch der Teig gerne verbrannt wird. Geſchieht dieß, ſo rollt man ihn auseinander, beſpritzt ihn ganz leicht mit einigen Tropfen Waſſers, arbeitet ihn wieder zuſammen und wiederholt dieß Verfahren. Drei bis viermal verbrannten Teig erkennt man leicht daran, daß er keine Bindung hat, wie aufgeritzt iſt, und wenn man ihn ausrollen will, ſo hält er ſich nicht beiſammen.

Teig zu warmen Paſteten. Drei Viertelpfund Mehl, zwölf Loth Butter, zwei Eigelb und zwei Quintchen Salz; oder: Drei Viertelpfund Mehl, zwanzig Loth Butter, zwei Eigelb und zwei Quintchen Salz. — Beide Teige kann man auch zu Obſt- und andern ſüßen Kuchen gebrauchen.

Teig zu Timbales. Drei Viertelpfund Mehl, ſechszehn Loth Butter, zwei Eigelb, zwei Quintchen Salz.

Geriebener Teig (halber Blätterteig). Drei Viertelpfund Mehl, zwanzig Loth Butter, zwei ganze Eier,

zwei Quintchen Salz. Man rollt ihn viermal, wie den Blätterteig.

Der Blätterteig leiſtet uns in Beziehung ſeiner verſchiedenartigen Verwendung und der mannigfaltigen Abänderungen in ſeinen Geſtaltungen, denen er bei einem erfindungsreichen Koche unterliegt, die wichtigſten Dienſte. Man benützt ihn als Unterlage zu gekochtem Obſte (Kuchen), zu allen Arten Paſtetchen, als eine zierliche Einfaſſung zu Fleiſchgerichten und zu Gemüſen und zu einer Menge kleiner Backwerke. Er wird auf vielerlei Weiſe bereitet, von denen allen ich übrigens nur folgende Art für die bewährteſte finde: Man macht in ein Pfund feines, durchgeſiebtes Mehl auf dem Backtiſche eine Vertiefung, gibt ein halbes Loth Salz, eine welſche Nuß groß Butter und ein Eigelb dazu, gießt nach und nach mit der linken Hand nicht gar einen Schoppen friſches Brunnenwaſſer hinein, während mit der rechten das Gemiſch ſo lange verarbeitet wird, bis es ein zarter, ſammtartiger Teig geworden iſt. Der Backtiſch wird dann leicht mit Mehl beſtäubt und der Teig zum Ruhen darauf hingelegt. Indeſſen waſcht man (im Winter) ein Pfund friſcher Butter in kaltem Waſſer, bis ſie zu einer zähen, ziehbaren Maſſe geworden iſt; im Sommer dagegen, in welcher Jahreszeit dieſe Arbeit mehr Schwierigkeiten unterworfen

iſt, muß ſie in friſches, mit reinem Eiſe gemiſchtes Waſſer gelegt und in einer Serviette wieder gut ausgedrückt werden. Hierauf wird der Vorteig mit dem Rollholze fingerdick auseinandergetrieben und die verarbeitete und getrocknete Butter platt darauf hin- und auseinandergedrückt, damit der Vorteig ganz mit Butter bedeckt iſt. Dann legt man ihn auf vier Seiten über einander, ſo daß von unten und oben die Butter in gleicher Dicke von dem Teige umgeben iſt und läßt ihn ruhen.

Nach Verlauf von einer halben Stunde wird er in ein langes Viereck ausgetrieben, wobei der Teig und der Backtiſch leicht mit Mehl überſtäubt werden müſſen, um das Anhängen zu verhindern; dann ſchlägt man das eine Ende des Teiges bis zur Hälfte zurück und drückt es mit dem Rollholze leicht an; nun wird das andere Ende über das vorige zurückgeſchlagen, ſo das der Teig dreifach wird, und läßt ihn eine Viertelſtunde lang ruhen. So wird die Manipulation nach jedesmaligem Ruhen von einer Viertelſtunde, für Vol-au-vent, Blättertorten und Obſtkuchen vier Mal, und für kleine Paſtetchen ſechs Mal wiederholt.

Von den Farces.

(Gefüllseln oder Klößen.)

Geflügelfarce. Zwölf Loth Panade*), zwanzig Loth Fleisch, sechszehn Loth Kalbseuter, oder ebensoviel Kalbsmilchen und Ochsennierenfett zusammen; drei Kaffeelöffel voll fein gehackter Petersilien; fünf Quintchen Salz und eine Idee Muskatnuß, drei bis sechs Eigelb, ein Weißes davon zu Schnee und zwei bis drei Löffel kräftiger weißer Coulis.

Man weicht die Kruste von Weißbrod in einigen Löffeln guter Fleischbrühe ein, thut einen Löffel voll gute, weiße Coulis, mit einigen darin gekochten Champignons und gehackten Petersilien dazu und verrührt es auf dem Feuer so lange zu einem dicken Brei, bis er sich von selbst unten vom Geschirre ablöst, schlägt zwei Eigelb dazu, legt die Panade auf einen Teller und läßt sie völlig erkalten. Dann löst man die Brüste von zwei fetten Hühnern aus, befreit sie von Haut und Sehnen, hackt und stoßt sie recht fein, streicht sie durch ein Haarsieb und thut sie ebenfalls auf einen Teller. Indessen kocht man zwei schöne Kalbseuter und läßt sie ebenfalls völlig

*) Gekochter Weisbrodbrei.

erkalten (weßhalb es gut ist, wenn dieß jedesmal Tags vorher bereitet wird), stoßt und streicht sie ebenfalls durch ein Haarsieb und zuletzt verfährt man auch mit der Panade auf gleiche Weise.

Wenn nun all dieß so vorbereitet ist, so wiegt man jeden Theil ab, wie oben angegeben ist, stößt alles während einer Viertelstunde wohl durch einander, gibt das Salz, Muskatnuß, zwei Eigelb dazu, stößt es noch einige Minuten, gibt noch zwei Eigelb und einen Löffel weißer Coulis oder kalte Beschamel dazu und macht von der Farce eine kleine Probe, ob sie zu fest oder zu weich ist; im ersten Falle mischt man noch ein wenig Beschamel oder Coulis im letzten noch ein oder zwei Eigelb dazu. Die Klöße müssen beim Anfühlen zittern, doch etwas gebunden, schwammartig und markicht sein. Kurz vor Essenszeit, oder bevor man sie überhaupt gebrauchen will, zieht man den Schnee von einem Eiweiß darunter, dann bestreicht man ein Schwungkasserol oder ein flaches Geschirr mit Butter, stellt zwei Geschirre mit ganz heißem Wasser neben sich, legt in jedes einen Eßlöffel, füllt in den einen Farce, streicht sie oben mit einem in heißem Wasser naßgemachten Messer so lange glatt, bis sie die Form eines länglichten Eies hat, nimmt nun den andern Löffel, schiebt diesen am Rande des Knedels immer etwas tiefer hinein, bis

man ihn endlich, ohne ihn zu verletzen, herausnehmen kann und läßt ihn dann sachte in das mit Butter bestrichene Geschirr fallen, so zwar, daß die mit dem Messer gestrichene Seite oben auf sieht. — So fährt man fort, bis man so viele Knedel hat, als man braucht. Nachher verziert man sie mit Krebsschweifchen, oder auch mit Trüffeln, wie bei den geschwungenen Hühnerbrüsten gezeigt. Man schneidet nun dünne Speckschnitten, belegt die Klöße damit, und kurz vor dem Anrichten gießt man etwas Fleischbrühe dazu, bedeckt sie noch mit einem fetten Papiere und macht sie im Ofen gar. Man macht sie auch vermittelst ganz kleiner Kaffeelöffelchen auf gleiche Weise; so geformt, gebraucht man sie dann zum Garniren der Vol-au-vent und der verschiedenen Croustades.

Diese Farce ist die Grundlage von allen andern, indem jene von Kalbfleisch, Fasanen, Feldhühnern, aller Arten Wildpret und Fischen, oft bloß mit geringer Abweichung auf gleiche Art bereitet wird. Hat man kein Kalbseuter, so nimmt man dafür stark blanschirte und wieder erkaltete Kalbsmilchen mit etwas Ochsennierenfett, das man recht fein hackt und durch ein Sieb streicht.

Bei Fisch-Farce*) kann man auch statt Kalbs-

*) wozu man Hecht oder Karpfenfleisch gebraucht, doch ist letzteres nie so gut, auch nicht so ansehnlich.

euter oder Kalbsmilchen, ebenso viel frische Butter nehmen und die Brodkruste statt mit Fleischbrühe mit eben so viel Milch zu einer Panade kochen. Im Nothfalle kann man auch so mit der Geflügelfarce verfahren und die Sache wird, wenn man sich genau an diese Vorschrift hält, auf die eine und andere Weise gelingen.

Farce mit Krebsbutter. Will man Geflügel oder Fischklöße sowohl dem Geschmacke als dem Ansehen nach verändern, so nimmt man statt Kalbseuter oder gewöhnlicher Butter Krebsbutter.

Farce mit Trüffel behandelt man ebenso. Man schält einige Stück recht schwarze Trüffel, hakt sie recht fein und dünstet sie in einem halben Glas Madeira und einem Löffel weißer Coulis, bis die Flüssigkeit auf ein Drittel eingekocht ist: dann läßt man sie erkalten und mischt sie unter die Geflügel- oder Fischfarce, nur läßt man dann die dort angezeigte Coulis weg, weil diese nun schon bei den Trüffeln ist.

Farce mit Champignons. Man dünstet zehn bis zwölf Champignons in wenig Butter, gibt einen Löffel weiße Coulis dazu, läßt sie erkalten, hackt sie fein, streicht sie durch ein Haarsieb und verfährt wie bei der Trüffelfarce.

Farce von Karpfenmilchen. Zwanzig Loth Karpfenmilchen, zwölf Loth Butter, zwölf Loth Panade, das Brod in

Milch statt in Fleischbrühe eingeweicht, drei Eigelb, ein Löffel Beschamel. Man wässert vier schöne Karpfenmilchen aus, blanschirt sie und wiegt zwanzig Loth davon, die man zehn Minuten lang in zwölf Loth Butter schwitzt, wiegt sie mit fünf Quintchen Salz, zwei Löffeln feiner Kräuter, einem Lorbeerblatte und etwas Muskatnuß und stellt sie kalt. Dann stößt man die Milchen mit zwölf Loth Milch-Panade, drei Eigelb und einem Löffel voll Beschamel und verfährt weiters wie bei den vorhergehenden.

Auf gleiche Weise verfährt man mit Hechtlebern statt Karpfenmilchen.

Vom Godiveau.*) Man befreit ein Pfund Kalbsnuß und ein halbes Pfund Ochsennierenfett von aller Haut und allen Sehnen und hackt jeden Theil besonders zu einem feinen Teige; dann stößt man beide Theile mit einander mit zwei Loth Salz, etwas Muskatnuß und vier ganzen Eiern so lange, bis sich das Nierenfett mit dem Fleische dergestalt verbunden hat, daß man keinen Theil vom andern mehr unterscheiden kann. Um dies zu erleichtern, gebe man (und dies hauptsächlich im Sommer, wo der Godiveau gerne gerinnt) einige Tropfen kalten Wassers dazu — oder noch besser ein halbes Ei groß reines Eis, thut

*) Lese; Godiwo.

auch zwei Löffel gute weiße Coulis und eine fein gehackte Schalotte dazu und bildet dann Klöße daraus, je nach Gutdünken. Aehnlich macht man dann wieder den Godiveau von Geflügel und Wildpret. Von Fischen macht man ihn auch auf gleiche Weise, nur nimmt man dann auch noch auf ein Pfund Fischfleisch acht Loth Milchpanade.

Kalte Pastete von Gänselebern. Man lege sechs schöne, weiße und große, feste Gänselebern zwei Stunden lang in kaltes Wasser und setze sie dann mit anderm Wasser auf's Feuer; wenn es anfängt zu kochen, so nehme man sie heraus und lege sie abermals wieder zum Erkalten in's Wasser. Dann trocknet man sie ab, befreit sie von ihren Fibern und den an der Galle liegenden bittern Theilen. Hernach schneidet man jede in zwei Theile; drei der größten Stücke schneidet man in Schnitten (en escaloppes) und legt ihn in ein Geschirr mit zwei Pfund fetten, blanschirten, gestoßenen und durch ein Sieb passirten Specke; gebe dazu zwei Löffel voll gehackte und blanschirte Schalotten, eben so viel Petersilien, noch einmal so viel fein gehackte Champignons und Trüffel und drei Loth Gewürzsalz. Dies menge man unter einander, setze es auf ein nicht zu rasches Feuer, schwinge es während etwa einer Viertelstunde um, thue es auf eine reine Platte und lasse es erkalten; dies ist die Gänse-

leberfarce. Hat man aber Mangel an Gänselebern, so hackt man recht mageres frisches Schweinefleisch, mischt etwas Leber darunter und verfährt wie bei der Leberfarce. Nun schält man drei Pfund schwarzer Trüffel, legt sie mit den noch nicht einpassirten Lebern auf die Waage, wiegt nach ihrem Gewichte Gewürzsalz (auf ein Pfund ein Loth Salz) und thut das Gewürzsalz einstweilen auf die Seite. Hernach schneidet man sechs schöne Trüffel klein Finger dick und halb so lang, nimmt nach der Größe dieser Trüffel ein spitziges Holz, sticht es in die Leber und steckt die Trüffel hinein. Wenn nun alle neun Stücke Lebern so gespickt sind, so dressirt man aus freier Hand eine Pastete oder nimmt nach jetzigem Gebrauche eine Terrine. Sodann verarbeitet man die einpassirten Lebern zu einem gebundenen Teige, thut vier Eigelb und zwei in Würfel geschnittene Trüffel darunter, belegt die Terrine mit dünn geschnittenen Speckbarden, drückt den dritten Theil von Farce und drei Stücke Lebern darauf, die man mit einem Theile des Gewürzsalzes bestreut, legt zwei von einander geschnittene Trüffel darauf, masquirt dies wieder mit Farce und fährt so fort bis die Leber und Farce alle sind; oben kommen die meisten Trüffeln hin und das Ganze muß mit Farce masquirt sein. Nun pflückt man eine Scheibe frischer Butter darüber, bedeckt sie mit zwei Lorbeerblättern und Speck-

barden, deckt sie zu und backt sie. Ist sie aus Pastetenteig gefertigt, so formire man aus dem nämlichen Teige einen Deckel, befestige ihn allenthalben wohl, schneide ihn rund ab, garnire ihn so schön als möglich mit ausgeschnittenen Façons, wie Blätter u. s. w. von Teig, mache in der Mitte des Deckels mittelst eines fingerdickweiten Ausstechers eine Oeffnung *) zwicke die Pastete, bestreiche sie mit Ei, unter das man einen halben Kaffeelöffel Mehl gemischt hat, binde sie in mehrere mit Butter bestrichene Papiere ein und setze sie in einen guten abgelegenen Ofen. Nun hat man schon nach der Größe der Pastete geschnittenen Carton in Bereitschaft, macht an den Enden mit einer Dressirnadel drei Oeffnungen hinein, nimmt die Pastete nach zehn Minuten schnell aus dem Ofen, schließt diesen Carton rings herum passend mit Bindfaden an die Pastete, daß er wie eine Schachtel aussieht, deckt auf den Deckel fettes Papier und stellt sie wieder geschwind in den Ofen zurück. Auf solche Weise behält die Pastete ihre richtige Form und schöne Farbe. Wer keine solche Pastete aus freier Hand dressiren kann, der lasse sich vom Blechner eine ciselirte Form von fünf Zoll Durchmesser und fünf bis sechs Zoll Höhe fertigen, sie muß aber auf zwei Seiten mittelst eines Scharniers geöffnet

*) Dies heißt man „lüften."

und geschlossen werden können. Bei diesem Verfahren muß man aber sehr vorsichtig zu Werke gehen, damit der Boden innig mit dem Randteige verbunden wird. Die Form nimmt man natürlich erst weg, wenn die Pastete völlig erkaltet ist. Das Kürzeste, Beste und Wohlfeilste bleibt also immer der Gebrauch einer Terrine.

Die größte Aufmerksamkeit erfordert das Backen dieser Pastete; wenn sie anfängt zu kochen, was man so genau nicht bestimmen kann, wie bald solches erfolgt, da dies von der Größe sowohl als von der Hitze des Ofens abhängt, läßt man sie noch eine kleine halbe Stunde im Ofen stehen, nimmt sie dann vorsichtig heraus, gießt ein Glas Madeira hinein, macht die Oeffnung (wenn sie von Teig ist) mit ungebackenem Teig zu und stellt sie, nachdem man sie vorsichtig umgeschüttelt, an einen kalten Ort. — Will man sie für längere Zeit aufbewahren, was ohnehin geschehen soll, da sie frisch verspeist nie gut sind, so gieße man nach ihrem Erkalten, bis zur gänzlichen Füllung frisch ausgelassenes Schweinsfett darauf und klebe den Deckel der Terrine mit Papier zu. Die Teigpasteten fülle man mit einem Trichter voll. Vor dem Verspeisen wird dies Fett sorgfältig hinweggenommen, eine Damastserviette auf die Schüssel gelegt und die Pastete darauf gestellt. —

Kalte Pastete von Kapaun. Man rei-

nigt einen ſchönen fetten Kapaun und beint ihn aus. Dann befreit man ſchönes, weißes Kalbfleiſch, etwa $^5/_4$ Pfund, von Haut und Sehnen, wiegt davon ein Pfund, hackt ſolches mit ein und einem halben Pfunde fetten Speckes und drei viertel Pfund Schinkens recht fein, gibt zwei Loth Gewürzſalz*), ein ganzes Ei und zwei Gelbe, einen Löffel voll kräftiger brauner Coulis, zwei gehackte und blanſchirte Schalotten, einen Löffel voll gehackter Peterſilien, zwei Löffel voll gehackte Champignons uud eben ſo viel Trüffeln dazu, rührt alles wohl unter einander und thut es in eine irdene Schüſſel. Nun ſchneidet man noch ein und ein halbes Pfund fetten Speckes in dünne und fingerslange Streifen, beſtreut ſie mit Gewürzſalz und ſpickt damit eine ſchöne abgehäutelte Kalbsnuß (die heraushängenden Stücke ſchneidet man ab). — Nun wiegt man die Trüffel, den ausgebeinten Kapaun und die Kalbsnuß und rechnet auf ein Pfund Fleiſch ein Loth Gewürzſalzes — thut es bei Seite, breitet den Kapaun auseinander, beſtreut ihn mit Gewürzſalz, gibt von der Farce hinein, drückt hier und da ſieben ganze aber von einander geſchnittene Trüffel dazu, legt die Kalbsnuß darauf, beſtreut ſie auch mit Gewürzſalz — wieder Farce und Trüffel und ſo fort,

*) Es iſt angegeben im I. Theil, I. Kapitel.

bis er angefüllt ist, — läßt aber noch Farce für die Pastete übrig. Nun ziehe man den Kapaun mit Faden zusammen, daß er seine Gestalt wieder erhält, belege die Terrine oder Pastete mit Speckbarden, gebe Farce und Trüffel auf den Boden, lege den Kapaun darauf, umgebe ihn oben und rings herum mit Farce und Trüffeln, lege zwei Lorbeerblätter darauf und eine Scheibe frischer Butter, dann Speckbarden und endige wie bei der Gänseleberpastete. — Diese Pastete braucht vier Stunden zum vollen Garwerden im Ofen. Auf gleiche Weise bereitet man die kalten Pasteten von Hühnern, jungen Gänsen, Truthühnern und anderm Geflügel; zu jenen von Feldhühnern, Fasanen u. s. w. nimmt man statt Kalbfleisch, feines Rehwildpret, oder Hasenfleisch.

Kalte Pastete von Schinken. Man nimmt ein Stück Kalbfleisch, von der Größe, daß es, wenn es von Haut und Sehnen befreit ist, noch ein Pfund beträgt, das man mit ein und einem halben Pfunde fetten Speckes zu einem feinen Teige hackt. So zubereitet stößt man es im Mörser oder noch besser in einem Reibsteine, gibt fünf Quintchen Gewürzsalz, zwei fein gehackte, blanschirte und durch ein feines Sieb gedrückte Schalotten, ein Löffel voll gehackter Petersilien, zwei Löffel gehackter Champignons und eben so viel Trüf-

fel, dann zwei ganze Eier und einen Ragoutlöffel voll brauner, kräftiger Coulis dazu. Wenn diese Farce zu einer gebundenen Masse gearbeitet ist, so nimmt man sie heraus und thut sie in eine irdene Schüssel. Nun häutelt man eine schöne Kalbsnuß ab, und durchspickt sie mit etwa einem Pfunde Kräuterspecke und schneidet die heraushängenden Stücke ab. Endlich schneidet man aus einem guten ausgewässerten, Tags zuvor gekochten Schinken, die Nuß, schneidet alles Fette davon und gibt ihr eine runde schöne Form; die weggeschnittenen magern Stückchen schneidet man aber in kleine Würfel und mengt sie unter die Farce. Nun wiegt man die Kalbsnuß, und nach ihrem Gewichte (auf 1 Pfund 1 Loth) Gewürzsalz und setzt es bei Seite. Dann schneidet man den Schinken und die Kalbsnuß in gleiche Größe, legt von der Farce auf den Boden, die Kalbsnuß darauf, bestreut sie mit Gewürzsalz, wieder Farce, rings herum den Abfall des Schinkens und des Kalbfleisches, obenauf den Schinken, wieder Farce, dann zwei Lorbeerblätter, ein Stück guter Butter, Speckbarden und beendiget wie die vorhergehenden.

Kalte Pastete von Ochsenfleisch mit Madeira (ein herrliches Jagdessen). Hiezu nimmt man die Nuß von gutem, jungen Ochsenfleisch und häutelt sie ab, wiegt sie und rechnet auf 1 Pfund 1 Loth Gewürzsalz. Dann

ſchneidet man ein Pfund rohen magern Schinkens und zwei Pfund fetten Specks in fingerlange und dicke Streifen, beſtreut ſie mit etwas Gewürzſalz, wendet ſie in feingehackten Peterſilien und Schalotten um, ſpickt die Nuß damit, ſo daß ſie einmal mit einem Speckſtreifen und das andere mal mit einem Schinkenſtreifen durchzogen wird und formirt ſie dann, wenn beide Theile alle ſind in einen ſchönen runden Ballen. Nun belegt man ein Geſchirr, in dem ſie enge liegt, mit Speck- und einem Pfund rohen Schinkenſchnitten, legt das Fleiſch darauf, umgibt es mit zwei Gelbrüben, vier Zwiebeln in die man einige Nelken ſteckt, einem Bouquet Peterſilien, Schalotten, Lorbeerblättern, Thimian und Baſilikum. Man ſetzt es nun auf ein langſames Feuer, thut hinlängliches Geflügelfett, einige Ragoutlöffel voll guter Jus, eine Flaſche Madeira, ein halbes Weinglas Kirſchwaſſer und das bei Seite gelegte Gewürzſalz dazu, bedeckt es mit einem befetteten Papiere, ſchließt es zu und läßt es dämpfen. Nach ungefähr einer halben Stunde Kochens legt man feurige Kohlen auf den Deckel, läßt es fünf Stunden lang dämpfen und gibt wohl acht, daß das Kochen nicht unterbrochen wird.

Nach Verlauf dieſer Zeit ſtellt man das Geſchirr mit dem Ochſenfleiſche an einen kühlen Ort und läßt es in ſeinem Satze erkalten.

Endlich hebt man die Nuß heraus, paſſirt den Satz durch eine Serviette, ſtellt ihn bei Seite*), thut das Pfund mitgekochten Schinkens auf einen Teller, wiegt zu dem beim Satze befindlichen Speck noch ſo viel Speck, daß es zwei Pfund beträgt und hackt ihn mit einem Pfunde ausgeſehntem Kalbfleiſche und dem gekochten Schinken recht fein, gibt drei Loth Gewürzſalz, vier Löffel voll feingehackter Peterſilien, ein ganzes und ein gelbes Ei, einen Löffel voll kräftiger Coulis und eine geräucherte und gekochte, in kleine Würfel geſchnittene Ochſenzunge dazu. — Das Fleiſch ſchneidet man rund zu, gibt die Hälfte der Farce auf den Boden der Paſtete, legt die Nuß darauf, ſteckt die abgeſchnittenen Stückchen dazwiſchen, überzieht ſie wieder mit Farce, pflückt ein halbes Pfund friſcher Butter darüber, legt zwei Lorbeerblätter und Speckbarden darauf und bäckt ſie in vier Stunden gar. Wenn ſie gar iſt, ſo gießt man den, durch die Serviette gepreßten, Satz in die Paſtete und bewahrt ſie auf wie alle vorhergehenden.

Dieſe Paſtete iſt ein ausgezeichnetes Eſſen auf Reiſen, bei einer Land- oder Jagdpartie und insbeſondere bei Déjeuners à la four-

---

*) Dieſe Flüſſigkeit ſoll aber nur höchſtens drei Trinkgläſer voll betragen; iſt es mehr, ſo kocht man ſie auf ſo viel ein.

chette. — Von Wildpret aller Gattungen und Kalbfleisch werden sie eben so zubereitet und sind ebenfalls sehr zu empfehlen.

Kalte Pastete von Ochsenfilet wird ganz auf gleiche Weise behandelt, nur kann man hier noch, wie bei den frühern kalten Pasteten, Trüffel dazu nehmen.

Liebt man diese Pastete mit Gallerte (Gelée, Aspic) so füllt man sie einige Zeit, bevor man sie serviren will, mit zerlassener, kräftiger aber schwach gesalzener Gelée auf und läßt sie wieder erkalten; oder man häckelt solche bloß recht fein und legt sie zierlich darauf hin. — (Siehe Gallerte und Decoration der kalten Schüsseln.)

Eine andere Art Pasteten sind die sogenannten „Aufschneid-Pasteten," die sich zwar nur durch die Form, nicht aber durch die Bearbeitung von den bisher beschriebenen unterscheiden. Als Beispiel führe ich nachfolgende hier an, nach welcher dann alle andern, sei es von Wildpret, von wildem und zahmem Geflügel u. s. w. gemacht werden können.

Aufschneid-Pastete von Ochsenlummel. Hiezu nimmt man einen mittelschweren Ochsenlummel, schneidet die Knochen und die obere Haut davon und das Fleisch quer über in fingerdicke Stücke. Hernach schneidet man guten fetten Speck halbfingerlang und klein fingerdick, mengt einige fein gehackte Schalotten, Petersilienkraut, die fein abgeschälte Schale einer Zitrone sammt

einer Prise Gewürzsalz darunter und spickt die Fleischstücke inwendig damit. Nun zerläßt man in einem flachen Geschirre ein Stück Butter, legt die gespickten Fleischstücke hinein, bestreut sie mit etwas Gewürzsalz und läßt sie auf etwas raschem Feuer auf beiden Seiten anziehen, aber nicht völlig durchbraten, dann wieder erkalten. Hernach bereitet man eine Farce von 2 Pfund Kalbfleisch und dem übrigen Fleische des Lummels, häutelt alles gut ab, gibt $^3/_4$ Pfund rohen Schinken, eben so viel fetten, rohen Speck dazu, schneidet alles in kleine Stücke zusammen und dämpft es mit einigen fein gehackten Schalotten und Rokambolen sammt $^1/_2$ Lothe Gewürzsalz in $^1/_4$ Pfund Butter auf schwachem Feuer gar, gibt auch von Zeit zu Zeit etwas Jus oder andere gute Fleischbrühe dazu, läßt es ganz kurz einkochen und wenn alles recht weich ist, so stößt man es im Mörser zu einem feinen Teige, thut ihn in eine Schüssel und mengt noch eine Handvoll fein gehackter Trüffel, 6—8 Stück gereinigte und fein gehackte Sardellen, so wie zwei Eßlöffel voll Kapern darunter.

Nun macht man einen Teig aus 1 Pfund Butter, 2 Pfund feinem Mehle, 8 Eigelb, 2 Trinkgläser Wasser und 1 Kaffeelöffel voll feinen Salzes, rollt die Hälfte davon halbfingerdick, etwa anderthalb Schuh lang und zwei Finger breit auseinander,

ſchneidet ihn in ein längliches Viereck, aber derart, daß nicht zuviel vom Teige abfällt. Dieſen ſo gerollten Teig be legt man mit ganz dünnen Speckblättern, doch läßt man den Rand etwa zwei Finger breit frei. Auf dieſe Speckblätter legt man die Farce etwa fingerdick, dann die Hälfte von dem gedämpften Lummel, hernach wieder Farce, dann wieder Lummel und zuletzt wieder Farce, auf die man ebenfalls noch Speckblätter legt. Nun drückt man alles ringsherum feſt an, ſo daß es einer feſten länglichen Wurſt gleich ſieht, rollt den übrigen Teig federkieldick aus, beſtreicht den Rand der Paſtete mit Ei, legt das Teigblatt darüber, drückt es ringsherum feſt an, beſtreicht auch dieß mit Ei, ſchneidet vom nämlichen Teige federkieldicke Bänder, überflechtet den Teig gittarartig damit, beſtreicht auch dieſe wieder mit Ei, und ſetzt die Paſtete auf ein mit einem Doppelpapiere belegtes Backblech. Nun ſticht man mittelſt eines Ausſtechers in der Mitte der Paſtete eine Oeffnung von der Größe eines Dreibätzners aus, ballet etwas Teig zuſammen, ſteckt ihn in die Oeffnung hinein, bedeckt die Paſtete noch mit einem mit Butter beſtrichenen Doppelpapiere und backt ſie in zwei Stunden in einem nicht zu heißen Ofen gar, (wenn ſie anfangt zu kochen, ſo iſt ſie fertig.) Hernach nimmt man ſie heraus, gießt ein Liqueur-Glas Rhum oder Arac, ſo wie eben ſo viel Madeira

hinein, läßt sie erkalten und füllt sie dann mit kräftiger, etwas braun gehaltener Gallerte.

Warme Pastete von Bekassinen. Die Bekassinen werden gereinigt, ausgenommen (das Eingeweide ohne den Magen bei Seite gelegt), Kopf und Füße abgeschlagen und jede der Brustlänge nach in zwei Theile getheilt. Dann zerläßt man in einer Schwungkaserole 1/4 Pfund Butter mit eben so viel auf dem Reibeisen geriebenem fetten Specke, einem Eßlöffel voll gehackter Petersilien, 2 Löffeln Champignons, vier Löffel Trüffeln, alles fein gehackt, nebst einer gehackten und blanschirten Schalotte, dem nöthigen Salze und etwas Muskatnuß, thut die Bekassinen darauf, setzt sie auf ein mäßiges Feuer, und läßt sie bei öfterem Umwenden eine starke Viertelstunde allenthalben gleich steif werden, *) und stellt sie dann kalt. Indessen hackt man die Eingeweide oder den Schnepfensaft, stößt ihn im Mörser mit vier Löffeln voll Godiveau oder Farce, zwei Löffeln voll feiner Kräuter und etwas Muskatnuß.

Nun dressirt man eine warme Pastete von sechs Zoll Durchmesser und vier Zoll Höhe, sehe sich aber vor, daß man so viel Raum lasse, daß der Deckel aufsteigen kann und die Pastete nicht überkoche, was leicht geschieht, wenn man

*) Dieß heißt man: diesen oder jenen Gegenstand mit feinen Kräutern einpassiren.

sie zu flach macht. Die Wände müssen recht egal dick ausgearbeitet sein, so daß sie auf jeder Seite gleich stark sind. Hernach bricht man die Bekassinen so gut wie möglich von ihren Beinen aus, thut etwas feingeschnittenen Speck auf den Boden der Pastete, von der Farce darauf, setzt die Bekassinen im Kranze herum darauf, legt einige gut gereinigte Trüffel dazwischen, überzieht sie mit dem Satze, worin sie gebraten, dann wieder Bekassinen und so fort, die oberste Lage muß Farce sein. Auf diese legt man zwei ganze Lorbeerblätter und wieder Speckschnitten, macht die Pastete zu, garnirt und lüftet sie und bestreicht sie mittelst eines Pinsels mit Ei und backt sie in einem accuraten Ofen in $1\frac{1}{2}$ Stunden gar. Beim Anrichten schneidet man sie auf, thut den Speck und alles überflüssige Fett davon, thut ein paar Löffel voll Salmisauce mit rund gedrehten kleinen Trüffelchen hinein, bedeckt sie wieder und gibt sie mit der übrigen Sauce in einer Saucière zu Tische. (Siehe auch kalte Gänseleber-Pastete.)

Warme Pastete von Fasan. Den drei bis vier Tage abgelegenen Fasan reinigt man gehörig, nimmt ihn aus, durchzieht die Brust mit fettem Specke, schneidet ihn in Viertel und passirt ihn mit feinen Kräutern, wie bei den Bekassinen gezeigt. Wenn sie erkaltet sind, so belegt man das Innere der Pastete mit Speckbarden und mit Geflügelfarce und

verfährt weiters wie bei der warmen Pastete von Bekassinen.

Warme Pastete von Schneißvögeln (Patè chaud de mauviettes.) Man putzt die Vögel, nimmt sie aus, steckt die Füße ein, die Mägen wirft man weg, das Eingeweide aber und die Lebern hebt man auf. Von den Köpfen schneidet man die Schnäbel ab, sticht die Augen aus, und passirt sie mit feinen Kräutern ein, wie bei der warmen Pastete von Bekassinen gezeigt. Indessen bereitet man eine feine Wildpretfarce, dressirt die Pastete und verfährt nach oben angegebener Weise. Nun macht man eine gute Sauce à la Bigarade (siehe Feldhühner à la Bigarade), thut zwei fein gestoßene Wachholderbeeren darunter, läßt sie auskochen und gießt die Hälfte in die Pastete und die andere Hälfte gebe man extra.

Warme Pastete à la Monglas. — Man legt zwei fette Gänselebern einige Stunden in laues Wasser und setzt sie dann in einem andern Wasser auf's Feuer; wenn sie anfangen zu sieden, so hebt man sie heraus und legt sie zum Erkalten in frisches Wasser. Hernach trocknet man sie in einem reinen Tuche, schneidet sie in schöne Stücke, würzt sie mit Salz und Muskatnuß, passirt sie mit feinen Kräutern ein (siehe warme Pastete von Bekassin) und läßt sie, wenn man sie etwa zehn Minuten hat anziehen lassen, wieder erkalten.

Den vierten Theil der Leber legt man bei Seite; eine gleiche Partie Leber ſtößt und miſcht man mit ebenſoviel Geflügelfarce als es Leber iſt und verfährt wie bereits ſchon oben gezeigt. Die Sauce à la Monglas bereitet man auf folgende Art: Die aufbewahrte Leber ſtößt man und treibt ſie durch ein feines Haarſieb; dann rührt man eine kräftige, braune Tunke darunter, hebt ſie mit Glace und Zitronenſäure, kocht ein halbes Glas Madeira bis auf 1/3 ein, in dem man einige ſchöne, ſchwarze und rundgedrehte Trüffel gekocht hat und rührt die Sauce darunter, darf aber nicht mehr in's Kochen gebracht werden. —

Warme Paſtete von Kalbsmilchen. Man macht zuerſt eine gute Kalbfleiſch- oder Geflügelfarce. — Indeſſen hat man die Kalbsmilchen in mehreren Waſſern abgezogen — ſetzt ſie mit kaltem Waſſer auf, läßt es nur warm werden, legt ſie wieder in kaltes Waſſer und blanſchirt ſie dann völlig und legt ſie wieder zum Erkalten in friſches Waſſer. Dann trocknet man ſie in einem reinen Tuche ab, ſchneidet ſie in Scheiben und paſſirt ſie mit feinen Kräutern ein. Das übrige Verfahren iſt dasſelbe, wie bei allen vorhergehenden. Indeſſen bereitet man ein feines Ragout von Trüffeln und Champignons, Artiſchockenboden, Krebsſchweifchen, Hahnenkämmen und Hühnerlebern, ſchmeckt ſie wohl ab, ſchneidet die Pa-

ſtete auf, fettet ſie ab, gibt von dem Ragout hinein und die übrige Sauce extra in einer Saucière. Man backt dieſe und manche andere Paſtete auch blind, d. h. man füllt ſie erſt, nachdem der Teig gar gebacken iſt; macht ein Frikaſſe von Kalbsmilchen, Hühnerklößchen u. ſ. w. und richtet ſie in die Paſtete an. Die Saucen können weiß oder braun ſein.

Warme Paſtete von Ochſenfleiſch. Man nimmt hiezu das mittlere Stück eines Lendenbratens, häutelt es ab, ſchneidet es in dicke Scheiben, klopft ſie mit dem Hackmeſſer breit, ſpickt ſie auf beiden Seiten recht voll und marinirt ſie in Oel, gehackten Schalotten, etwas Rockambol, Zitronenſäure, Salz und Pfeffer und läßt ſie 24 Stunden ſtehen. Indeſſen macht man eine feine Farce von Wildpret, oder in deſſen Ermanglung von Ochſenfleiſch, hebt die Filets aus der Marinade, trocknet ſie ab, paſſirt ſie mit feinen Kräutern ein und endet, wie bei allen obigen. — Eine gute Salmiſauce mit Trüffeln eignet ſich dazu. —

Warme Paſtete von Salmen. Man ſchneidet von einem Mittelſtücke eines Salmen breite Stücke, häutelt ſie ab und ſpickt ſie mit feinem Specke recht voll. Man paſſirt ſie mit feinen Kräutern ein und läßt ſie erkalten; richtet indeſſen eine feine Fiſchfarce und behandelt ſie nach den angegebenen Regeln. Beim Anrichten ſchneidet man ſie auf, gibt ein Ragout von

Austern oder Muscheln, oder ein Krebsragout mit Champignons, auch eine gute Sauce tomate dazu.

Diese Vorschriften sind nun auch die Grundlage zu allen Arten von Pasteten — von Kalbfleisch, Ochsenzaumen, Wildpret, Truthahnen, Kapaunen, Hühnern, Tauben, Auer-, Birk-, Feld- und Haselhühner, Schnepfen, Lerchen*), Wildenten, Hecht, Karpfen u. dgl.

Blätterteigs-Pastete mit kleinen Klößen. (Vol-au-vent à la Nesle.) Man bereitet einen Blätterteig zu Vol-au-vent, wie bereits gezeigt, legt, wenn er gehörig ausgerollt ist, einen runden Teller von $5\frac{1}{2}$ Zoll Durchmesser darauf, schneidet ihn rund herum mit einem scharfen Messer ab, macht aber, daß Zacken entstehen, hebt den Teller hinweg, legt einen andern darauf, der um einen starken Zoll kleiner ist, fahrt an dem Rande des Tellers mit der Spitze des Messers herum, so daß ein Einschnitt entsteht, der den Teig halb durchschneidet und dieß bildet dann den Deckel. Auf diesen schneidet man beliebige Blumen, Blätter, Sterne u. dgl., bestreicht den ganzen obern Theil

*) Die kleinen Vögel kann man auch ausbeinen, mit Farce und kleinen Trüffeln füllen und im übrigen ganz gleich verfahren.

mit Eigelb, gibt aber Acht, daß man den äußern Rand nicht berührt, legt ein Papier auf ein Backblech, setzt den Vol-au-vent darauf und backt ihn in einem nicht gar zu heißen Ofen, der recht eben ist, krustig und gelb. Dann schneidet man den Deckel weg, höhlt die Pastete aus und hält sie warm. Indessen bereitet man eine feine Geflügelfarce, bildet daraus vermittelst zweier Kaffeelöffel schöne Klößchen, kocht sie in guter Fleischbrühe, hebt sie heraus, thut sie in ein Geschirr, gibt Hahnenkämme, Lammsmilchen, Trüffel, Champignons, Krebsschweifchen und eine kräftige und wohlschmeckende weiße Geflügeltunke dazu, richtet sie in die heiße Blätterteigspastete an, legt vier schöne, weiße Kalbshirn darauf, überzieht sie mit Sauce, deckt sie zu und gibt sie recht heiß zu Tische.

Man garnirt sie auch mit großen Geflügelsklößen, oder mit Klößen von Wildpret, Fischen oder frikassirtem Geflügel u. s. w., aber immer weiß.

Timbale von Macaroni à la Milanaise. Man macht einen Teig zu Timbale. Ist dieser fertig, so macht man ebenfalls einen Nudelteig von vier Eigelb, unter welchen man einen halben Kaffeelöffel gestoßenen Zucker mengt*), treibt ihn dünn

*) Der Zucker fördert die Farbe des Nudelteiges und verursacht daß, während der Timbal-

aus und ſchneidet Façons, als Blätter, Blumen u. dgl., davon. Den Timbalteig treibt man zwei Meſſerrückendick aus. Nun ſtreicht man eine paſſende glatte Form von 6 Zoll Durchmeſſer und 4 Zoll Höhe mit Butter aus, belegt Boden und Wände mit den von Nudelteig geſchnittenen Figuren ſo geſchmackvoll als möglich, beſtreicht ſolche vermittelſt eines Pinſels, oder einer Feder mit Waſſer, ſchneidet dann ein Band von dem ausgerollten Teige von der Länge, daß es um die Form herum reicht, rollt es auf und legt es vorſichtig herum, daß die Dekoration nicht verſchoben wird, beſtreicht es, wo es überläuft, mit Ei und drückt es allenthalben an, daß ſich der Nudelteig damit verbindet; ſchneidet dann auch einen Boden und legt ſolchen ebenſo behutſam hinein, daß ſich nichts verſchiebt, drückt ihn an, verbindet die angeſtoßenen Ecken und Seiten mit einem Streifen Teig. der mit Ei beſtrichen iſt und ſo iſt die Pauke fertig.

Während dieſer Arbeit kocht man ein Pfund ächter italieniſcher Macaroni in geſalzenem Waſſer und einem Stücke friſcher Butter halb gar, gießt ſie auf einen Durchſchlag und läßt

---

teig ſich hellgelb färbt, der Nudelteig eine ſchöne röthliche Farbe annimmt. Man macht den Nudelteig bloß vom Eiweiß, ſo bleibt er beim Backen weiß.

sie ablaufen. Indessen setzt man etwas Fleischbrühe auf, bringt sie in's Kochen, thut 1/4 Pfund gute Butter dazu, gibt die Macaroni und etwas Pfeffer hinein und läßt sie gar und kurz kochen. Ein Pfund magern, abgekochten Schinken schneidet man in feine Blättchen, reibt 3/4 Pfund Parmesankäs und setzt jedes extra auf die Seite. Sind die Macaroni kurz gekocht, gibt man etwas recht kräftige Beschamel oder weiße Coulis dazu, schwingt sie durch und setzt sie kalt. — Hernach belegt man den Boden der Timbale mit einer Lage Macaroni, bestreut sie mit Schinken und Käse und fährt so fort, bis die Form auf einen Finger breit voll ist und Nudeln, Käse und Schinken alle sind. Den überstehenden Rand des Teiges bestreicht man mit Ei, legt einen dünn ausgerollten Deckel von Teig über die Macaroni, biegt den überstehenden Teig über den Deckel, drückt ihn gut an, bestreicht die Fläche mit Ei und legt noch einen dünnen passenden Deckel darüber, daß die Timbale sicher verwahrt ist, setzt sie dann in einen heißen Ofen und läßt sie 5/4 Stunden backen. Beim Anrichten stürzt man sie behutsam auf eine flache Schüssel und gibt sie unaufgeschnitten zur Tafel.

Diese Timbale gibt man unter mehreren Abwechslungen. Statt des Schinkens belegt man sie mit geräuchertem Lachs oder mit feinem Ragout oder Fricassé von Fischen, wech-

selt mit Ragout, Macaroni und Käse ab und gibt sie dann jedesmal recht heiß zu Tische.

Timbale*) von Macaroni auf Jägerart. (au chasseur.) Man knöchelt Wachteln, Bekassinen und Krametsvögel aus, passirt sie mit feinen Kräutern ein (siehe warme Pastete von Bekassinen) und verfährt, wie oben gezeigt. Von den Gerippen macht man eine gute Salmisauce, schneidet beim Serviren die Timbale auf, gibt die Sauce hinein und gibt sie gut gedeckt zur Tafel. Hat man keine Wachteln u. s. w., so nimmt man Hasen oder anderes Wildpret, Feldhühner, Haselhühner u. dgl. und verfährt auf gleiche Weise.

Timbale von Macaroni mit Hühnern und Krebsen. — Die jungen Hühner werden gut gereinigt, wie zu Fricassées geschnitten, mit Butter, fein gehackten Schalotten, Petersilien und ganz wenig Pfeffer eine halbe Stunde gedämpft und kalt gesetzt. Nun macht man eine Krebsbutter, und hebt die ausgebrochenen Scheeren und Schweife auf; auch eine feine Geflügelfarce wird bereitet und bei Seite gethan, indessen streicht man eine Timbaleform, die oben rund sein muß (Zeichnung Nr. 10), mit Krebsbutter aus, macht einen Nudelteig von vier Eiweiß, rollt ihn aus, schneidet

*) Lese Tämbal, bedeutet eben so viel als: warme Pastete.

Streifen davon, rollt sie rund, daß sie aussehen wie Macaroni, fängt in der Mitte des Bodens an ein Schneckengehäuse zu bilden, windet es so fort, bis die Form voll ist und belegt es dann vorsichtig mit Timbalteig, wie schon erwähnt. — Nun ordnet man die Macaroni und die Hühner im Kranze herum in die Timbale, läßt aber den Schinken weg, macht sie zu, wie die vorigen und backt sie in 5/4 Stunden gar. Aus der Geflügelfarce macht man schöne Klöße mit zwei Kaffeelöffelchen, legt sie, nachdem sie blanschirt sind, in eine kräftige, weiße Geflügelsauce, schwingt die Krebsschweifchen und Krebsbutter darunter, schneidet die Timbale auf, gibt ein paar Löffel voll hinein und servirt die übrige Sauce extra in einer Saucière dazu.

Timbale von Nudeln mit Geflügel-Blanquette. Man macht von acht Eigelb einen nicht gar zu festen Nudelteig, legt aber den vierten Theil des Teiges auf die Seite; den andern rollt man aus und schneidet ihn zu nicht gar zu feinen Nudeln. Dann kocht man sie in gesalzener Fleischbrühe gar, gießt sie zum Ablaufen auf einen Durchschlag und behandelt sie, wie die Macaroni. Nun macht man noch einen Nudelteig von drei Eiweiß und rollt ihn aus; auch den auf die Seite gelegten gelben Teig rollt man auf dem Backbrette zu langen Nudeln aus, roulirt sie, daß sie die

Form von Macaroni bekommen, bestreicht die Form mit Butter, nimmt zuerst den gelben Streifen und wickelt ihn auf, läßt aber für den weißen noch Raum und wickelt endlich auch diesen auf, bis die Form ganz belegt ist. — Zuletzt belegt man das Gehäuse mit Timbalteig, wie schon mehrmal gezeigt, macht mit kräftiger weißer Coulis und übrig gebliebenem, weiß gekochtem Geflügel, das man in schöne Schnitten schneidet, ein feines Blanquette, gibt einige gedünstete Champignons darunter, belegt die Form zuerst mit einer Lage Nudeln und Parmesankäs, dann mit dem erkalteten Ragout und so fort und verfährt im übrigen, wie bei den vorhergehenden. — Eine Sauce extra wird nicht dazu servirt. —

Kruſtad von Reis, (Casserole au riz.) auch Timbale von Reis genannt. Man waſcht und beliest ungefähr ein Pfund Reis, ſetzt ſolchen mit guter, fetter und reiner Bouillon (oder auch blos mit Waſſer, Salz und Butter), die zwei Zoll über dem Reis ſtehen darf, auf's Feuer, ſalzt und läßt ihn kochen, zieht ihn aber dann etwas zurück, daß er blos langſam, aber ohne Unterbrechung fortkocht, ſchäumt ihn ab und ſtellt ihn dann zugedeckt auf heiße Aſche, läßt ihn aber immer fortkochen. Auf ſolche Weiſe hat der Reis keine Gelegenheit auf ſeiner Oberfläche auszutrocknen und kocht ſich allenthalben gleich, während er

auf einem andern Feuer ungleich kocht, so daß man ganze und zersprungene Körner darin findet und so mißlingt die Schüssel. — Nach ungefähr zwanzig Minuten rührt man ihn ein wenig um, deckt ihn wieder zu, gibt wieder heiße Asche darunter und kocht ihn noch eine starke Viertelstunde; dann rührt man ihn von neuem und wenn er sich hernach leicht zwischen den Fingern zerdrücken läßt, so nimmt man ihn vom Feuer weg; im entgegengesetzten Falle gibt man noch etwas Flüssigkeit dazu und läßt ihn gar kochen. Hernach rührt man ihn einige Minuten mit dem Spatel, arbeitet ihn gegen eine Seite des Geschirr's hin, damit sich das Fett herausmacht, um es leichter hinwegzuschaffen. Wenn nun der Reis nur noch lau und von allem Fette befreit ist, so verarbeitet man ihn durch langes Rühren zu einem glatten und festen Teige.

Diesen zubereiteten Reis drückt man nun fest in eine glatte Form von sieben Zoll Durchmesser und fünf Zoll Höhe, die man vorher mit Butter bestrichen hat, füllt sie aber nur lagenweise ein, um sie desto mehr zusammendrücken zu können; die Form muß nirgends leeren Raum haben, auch ganz eben angefüllt sein; dann stülpt man sie auf ein Backblech um, drückt nach der Zeichnung Nro. 11 und 12 mittelst eigens dazu geschnittenen weißen oder gelben Rüben Vertiefungen hinein, so daß die

Kruſtade ein ſchönes geſchmackvolles Anſehen erhält. Auf den obern Theil oder Deckel ſchneidet man daumenbreit vom Rande mit dem Meſſer einen Zoll tief rund um ein, beſtreicht die Kruſtad mit zerlaſſenem Butter, ſetzt ſie in einen heißen Ofen und backt ſie während 1 1/2 Stunden zur ſchönen, hochgelben Farbe. Die Vertiefungen, die man etwa klein Finger dick eindrücken muß, bleiben beim Backen weiß und die Erhöhungen bekommen Farbe. Nach dem Backen ſchneidet man den Deckel vorſichtig auf, höhlt die Kruſtad bis auf Meſſerrücken dick aus, richtet das dazu beſtimmte Ragout oder Emincée hinein, beſtreicht die Außenſeite, ſowie die obere mit ſchöner Glace, oder aber, wenn Krebſe beim Ragout ſind, mit zerlaſſener Krebsbutter und ſervirt ſie.

Ragouts zu den Kruſtaden. (Croustades.) Königin-Ragoût oder Ragout à la Reine. Man hackt die Brüſte von zwei weißgekochten Pularden mit etwa zwölf Stücken ſchöner Champignons, ſtoßt ſie hernach, gibt einen Löffel voll Beſchamel und Geflügelkonſome dazu, ſtreicht es durch ein feines Haarſieb und ſtellt es in's Marienbad zum heiß werden (denn kochen darf und ſoll es nicht mehr). Indeſſen verliert man ſechs Eier, ſchneidet ſie rund herum ſchön ab und ſtellt ſie warm. Dann ſchneidet man die Brüſte von drei Hühnern heraus, zieht die untern kleinen Filets hinweg,

macht in dieſe fünf bis ſechs Einſchnitte, ſticht nach ihrer Größe eine ſchwarze Trüffel mit einem runden Ausſtecher aus, ſchneidet das Ausgeſtochene in feine Schnitten, und jede Schnitte in der Mitte von einander, daß ſie einem halben Monde gleichen, ſteckt ſolche in die Einſchnitte der Filets, legt ſie in Butter in ein flaches Geſchirr, ſalzt ſie leicht und ſtellt ſie bei Seite. — Dieſe Filets heißt man „Filets à la Condé.“ Beim Anrichten glacirt man die Kruſtade, gibt das Purée hinein, legt darauf die abgetrockneten Eier im Kranze herum, läßt die Filets auf beiden Seiten ſchnell im Butter dünſten, daß ſie ſchön weiß bleiben und legt zwiſchen jedes Ei ein Filet. Der Deckel der Kruſtade bleibt weg.

Ragout auf polniſche Art (Ragout à la Polonaise). Man macht das gleiche Purée wie oben, nur nimmt man die Brüſte von Feld- oder Haſelhühnern dazu, ſtoßt ſie mit einer kräftigen Salmiſauce und einigen Champignons, paſſirt ſie durch und ſtellt ſie in's Marienbad. Nun dreht man etwa zwanzig Stück kleine Trüffelchen in der Größe einer Haſelnuß, dünſtet ſie mit einigen kleinen Champignons in Butter gar, thut die übrige Salmiſauce dazu, glacirt die Kruſtade, gibt das Purée hinein und zieht die Sauce mit den Trüffeln darüber.

Blanquette von Geflügel mit Trüffel. — Man ſchwingt acht Kapaunenfilets mit

zehn kleinen, rundgedrehten, schwarzen Trüffeln in Butter, salzt sie und sieht zu, daß sie recht weiß bleiben und stellt sie kalt. — Wenn sie recht erkaltet sind, schneidet man sie in schöne Stückchen, thut sie in ein Geschirr, die Trüffel dazu und bindet sie mit Geflügelcoulis. —

Ragout auf Jägerart. (Ragout au chasseur.) Man löst die Brüste von sechs rothen Feldhühnern aus, welches zwölf Stücke gibt und schwingt sie auf schwachem Feuer mit zehn rund gedrehten Trüffelchen, dem nöthigen Salze und etwas Muskatnuß und legt sie, wenn sie gar sind, auf ein reines Tuch, daß alles Fett hinwegkömmt. Wenn sie völlig erkaltet sind, schneidet man sie in schöne Stückchen (Emincée), gibt die Trüffel und eine gute Salmisauce dazu, stellt sie in's Marienbad und verfährt, wie oben gezeigt. Dieß Ragout macht man auch mit Fasanen, Wachteln, Bekassinen, Filets von jungen Hasen u. s. w.

Trüffel-Ragout. (Ragout à la Périgord.) Man wässert eine fette Gansleber aus, blanschirt sie, trocknet sie nach dem Erkalten ab, schneidet sie in schöne Stückchen, schwingt sie in Butter auf dem Feuer leicht um, legt sie wieder auf ein reines Tuch und thut sie dann in ein Geschirr mit zwanzig schönen, doppelten Hahnenkämmen, Hahnennierchen und eben so viel rundgedrehten, schwarzen Trüffelchen und kleinen weißen Champig-

nons, legt sie in eine gelbe Jüssauce, kocht ein halbes Glas Madeira bis auf einige Tropfen ein, gießt die Sauce in dieses Geschirr und verfährt wie oben.

Feines Ragout. (Ragout à la Toulouse.) Dieses Ragout besteht aus schön gespickten und glacirten Hahnenkämmen, Hahnennierchen, fetten Kapaunenlebern, Champignons und Trüffeln. Man schwingt eine kräftige, weiße Geflügelcoulis darunter, richtet es in die Krustade an, legt die schön glacirten Lammsmilchen auf das Ragout rings herum und gibt es recht heiß zu Tische.

Ragout von Ochsengaumen. Man reinigt zwölf Stück Ochsengaumen, blanschirt und kocht sie in einer Braise gar, trocknet sie auf einem Tuche ab, preßt sie und sticht sie nach dem Erkalten mit einem runden Ausstecher von $1\frac{1}{2}$ Zoll Durchmesser aus, thut sie mit Trüffeln, Champignons, Krebsschweifchen in ein Geschirr, gibt eine kräftige, weiße Coulis dazu und richtet das Ragout in die Krustade an.

Man garnirt diese Krustade auch mit frikassirten Tendrons, mit Blanquette von Kalbfleisch u. s. w. Alle diese Ragouts servirt man auch in Vol-au-vent.

Reis-Kasserole auf bürgerliche Art. (à la Bourgeoise.) Für Haushaltungen, wo man aus verschiedenen Gründen obige Schüsseln nicht verfertigen kann, doch aber bei

Gelegenheiten etwas Fremdes zu Tage fördern will, mache man sie auf folgende Weise: Man wasche und belese ungefähr ¾ Pfund Reis, setze solchen mit fetter, gesalzener Fleischbrühe auf, daß sie einige Zoll über den Reis hergeht, lege eine ganze Zwiebel hinein, decke das Geschirr zu und lasse ihn langsam kochen, daß er weich und beinahe ganz trocken wird, ohne ihn zu rühren. Nun streicht man eine passende Form mit Butter aus, garnirt sie schön mit geräucherten und gekochten Ochsenzungen, mit in Fleischbrühe abgekochten Gelbenrüben, mit hartgesottenem und gehacktem Eigelb u. dgl., trägt den gekochten Reis auf den Boden und auf die Seiten Finger dick auf, drückt ihn recht fest an, ohne die Garnitur zu verschieben, richtet ein beliebiges, mit wenig Sauce versehenes, Ragout hinein an, bedeckt es mit Reis, bestreicht es mit geklopftem Ei und setzt die Form in einem Geschirr, in dem drei Finger hoch kochendes Wasser ist, in einen heißen Ofen und läßt es so ¾ Stunden stehen. Beim Anrichten stülpt man die Form sehr vorsichtig auf eine flache, ebene Schüssel, läßt sie einige Zeit darüber stehen, daß sich die Timbale setzt, hebt dann die Form ab, und gibt sie sogleich zur Tafel.

Vorzüglich eignet sich hiezu Fricassée von Hühnern oder Kalbstendrons.

Croustade von Brod — siehe Zeichnung

Nr. 13 und 14. Dieſe erfordern eine Fertigkeit im Zeichnen und eine geübte Hand gefällige Formen zu ſchneiden. Man läßt dazu Tags vorher große Weißbrode von etwas feſtem Teige, jedes von drei Pfund Schwere backen, ſchneidet die Krume davon und das Weiße in Formen, ſo groß man ſie eben nöthig hat, als: Vaſen, Schalen, Ovals, Sechsecke u. ſ. w. ſo ſchön als möglich, ſchneidet dann mit einem ſcharfen Meſſer auf den Deckel zollbreit rund um ein und backt dieß façonirte Brod in heißem Schmalze oder Oele ſchön gelb und hebt es auf Löſchpapier, damit das Fett abläuft. Sodann hebt man den eingeſchnittenen Deckel hinweg, macht alle Krumen mit einem Meſſer oder Löffel heraus und richtet ein beliebiges Ragout, wie ſie bei den Reiskruſten beſchrieben wurden, hinein an. Am liebſten gibt man aber feines Wildragout, ſei es Haſen, Reh oder Geflügel hinein. Schön geſpickte und glacirte Haſenfilets mit rund gedrehten Trüffelchen, Oliven und Champignons in einer kräftigen Sauce mit dem Schweiße (Blut) des Haſen gebunden, iſt ein willkommenes Ragout dazu. Das Blut des Haſen leiſtet hier das nämliche, was die Eigelb (Liaison) bei den weißen Tunken, giebt Fümet und färbt die Sauce ſchön ſchwarz.

Dieſe Blätterteigspaſteten, Kruſtaden, Tämbalen und Brodkruſten macht

man auch in kleiner Form von 2 Zoll 3 Linien Höhe und 2 Zoll Durchmesser, und man bedient sich auch der nämlichen Ragouts dazu, wie zu denen in großer Form. Dressirt werden sie dann ein's auf's andere, daß es wie eine Pyramide aussieht. Besonders erwähnenswerth sind folgende:

Kleine Nudelkasserole auf Jägerart. (Cassolette de nouille au chasseur.) Man macht einen Nudelteig von zwölf Eigelb, rollt ihn aus und schneidet nicht gar zu feine Nudeln daraus, siedet sie dann in kochender Fleischbrühe ab, gießt sie zum Ablaufen auf einen Durchschlag und schwingt sie, während sie noch heiß sind, in 1/4 Pfund Butter und dem nöthigen Salze auf dem Feuer ein paarmal um, thut sie in eine Schwungkasserole von 2 Zoll Höhe, drückt sie zu einer festen Masse zusammen und läßt sie erkalten. Dann stülpt man sie um, sticht mit einem runden oder ovalen Ausstecher von 15 Linien Durchmesser Pastetchen heraus, wendet sie in acht zerklepperten Eiern und schönem feinem Reibbrode um, wiederholt dieß letztere Verfahren noch einmal und stellt sie auf ein Backblech. Dann bildet man mit einem kleinern Ausstecher einen Deckel, indem man die Masse halb durchsticht, backt sie in heißem Schmalze zur schönen gelben Farbe, schneidet den Deckel heraus, höhlt sie

aus, ſtellt ſie heiß und füllt ſie mit Ragout au chasseur.

Kleine Butterkaſſerolen. (Cassolettes au Beurre.) Man nimmt ein Stück feſter Butter, modellirt ſie, wie oben die Nudeln, ſticht ſie mit dem gleichen Ausſtecher aus und wendet ſie ebenfalls zweimal in zerklepperten Eiern und Reibbrode um; beim letzten Umwenden miſcht man aber etwas geriebenen Parmeſankäs unter das Brod, formirt mittelſt eines kleinern Ausſtechers einen Deckel, wie ſchon oben geſagt, backt ſie aus heißem Schmalze, legt ſie auf Löſchpapier, hebt die Deckelchen ab, läßt das Fett davon laufen und füllt ſie mit den gleichen Purées und Ragouts, wie die vorhergehenden.

Tüffel-Kruſtaden. (Truffes-Croustades en Surprice.) Dieſes ſchöne und brillante Entrée zeichnet ſich ganz beſonders aus. Man reinigt nämlich mittelſt einer Bürſte zwölf ſchön geformte und gleich große Trüffel, kocht ſie in Champagner gar, trocknet ſie ab und läßt ſie völlig erkalten. Dann macht man mit einem Ausſtecher von 2 Zoll Durchmeſſer bis auf den vierten Theil einen Einſchnitt in die Trüffel hinein (wodurch Deckel und Höhlung entſteht), nimmt mit der Meſſerſpitze den Deckel weg, legt ihn bei Seite und höhlt die Trüffel vollends mit einem Kaffeelöffel aus, gibt aber ſehr Acht, daß die Schale nicht zerreißt. Nun

macht man ein kräftiges Purée oder Emincée (Blätterfleisch) von Wildgeflügel, oder schneidet auch eine Brust von einem weißgekochten, zahmen Geflügel in Würfel, gibt Trüffel, Champignons und Krebsschweifchen, ebenfalls würfelartig geschnitten, dazu und mengt einige Löffel kräftiger weißer Coulis darunter *); oder man füllt überhaupt jedes andere beliebige, feine, kleine Ragout hinein, dressirt sie pyramidenartig, deckt sie mit den Deckelchen zu und fördert sie recht heiß zu Tische.

Von den Brod- und Teig-Einfassungen oder den sogenannten Croutons zu Ragouts, zu grünen Gemüsen, zu Hachis u. dgl.

Um grüne Gemüse, Fricassées u. s. w. schön einzufassen, lasse man sich nach den Zeichnungen Nr. 1 und 2 bei einem geschickten Blechner sogenannte Ausstecher fertigen, die aber nicht höher als 8 Linien sein sollen, schneidet dann etwas festes, nicht durchlöchertes Weißbrod in Schnitten, sticht diese damit aus

*) Alles dies zusammen heißt: Salpicon.

und backt sie entweder in Butter, in Oel oder heißem Schmalze zur schönen, hochgelben Farbe.

Diese Croutons nun sticht man entweder im Kranze herum in das jeweilige Gericht, oder hat man eine Platte, die ziemlich Hitze aushält, so zerschlägt man ein Eiweiß, mischt eine Prise Mehl darunter, reibt den untern Theil der Croutons mehrmals darin um und leimt sie, aufrechtstehend, ein's an's andere um den innern, an der Vertiefung der Platte befindlichen, Rand, oder man wendet die Brodschnitten, nachdem man ihnen die beliebige Form gegeben hat, leicht in Milch um, läßt sie also nicht allzu sehr weich werden, wendet sie in zerklepperten Eiern um, läßt sie abträufeln, legt sie in eine Omelette-Pfanne, in der man etwas Butter hat zergehen lassen und läßt sie auf beiden Seiten eine schöne gelbe Farbe nehmen. Diese passen aber blos zu grünen Gemüsen und man nennt sie „Arme Ritter" (Painsperdus).

Liebt man den Blätterteig, so sticht man ihn auf gleiche Weise aus, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie im Ofen.

Die Höhe der Einfassung muß sich nach dem Gerichte richten; ist dieß etwas Erhöhtes, so soll die Einfassung auch hoch und so auch umgekehrt sein; für den letzteren Fall schneide man dann auch die Stämmchen, d. h. den untern Theil von Nr. 1 und 2 eben hinweg.

Nr. 3 und 5 mit Centimes und Rappen! Ich, Herr, weiß nicht, was zwei Kopeken, Pfeffe und einen Heller einen Sou, heute Centimes und Rappen sind. Ich weiß nur, daß ich mich nicht, weder in Paris noch in Genf, in der Hauptstadt der Freiheit, zu einer Lüge, zu einer Heuchelei, zu einer Schmeichelei, zu einem Hasch und einem Wolf von dem neuen Hasch und Wolf, dem Kaiser Napoleon, bekennen will. Ich bekenne nur zu Gunsten und wahren Lichten.

Von den beiden Disciplinen.

Schon vorhin war von den beiden Disciplinen die Rede, welche in der Kirche Christi, der Kirche Gottes, bestehen, die Disciplin der Liebe und die Disciplin der Furcht. Ich habe schon gesagt, daß die Disciplin der Liebe die höhere, die Disciplin der Furcht die niedere ist.

Die Hoffarte, und Aepfel der Sünden genannt, ist eine solche, verschiedene, mit einander verbundene Sünden, daß sie nicht wohl einzeln, sondern nur zusammen, in einer Gesammtheit, Sündhaftigkeit, Sünde zum gründlichen, vollständigen Begriffe gebracht werden können.

Ich bin Herr, die Sünde ohne Ende.

benützt sie zur Einfassung kalter Fleischgerichte und sie gilt als Surrogat der Saucen.

Will man eine kräftige und geschmackvolle Gallerte zu Stande bringen, so betrachte man sie für nichts anderes, als für eine nach ihrem Erkalten verdickte, Fleischbrühe, die lieblich gesäuert und gewürzt ist, nur sehe man darauf, daß der eigentliche Stoff, der die Flüssigkeit in einen festen Zustand verändert und den man eben „Gallertstoff" nennt, in gehörigem Verhältniß zur Brühe stehe, da eine zu viel Gallertstoff enthaltene Sulz nie weder hell noch wohlschmeckend werden kann.

Weil nun, selbst bei solchen Fleischgattungen, die an und für sich schon sehr viel solchen Stoffes enthalten,*) immer noch mit andern gleichartigen Mitteln, wie z. B. mit Kälberfüßen, Hausenblase, Hirschhorn u. s. w. nachgeholfen werden muß und von denen gerade oft das richtige Gelingen abhängt, so wollen wir auch diesen Gegenstand einer nähern Betrachtung unterwerfen.

Gewöhnlich pflegt man bei Zubereitung einer

---

*) Am meisten Gallertstoff enthält das Muskelfleisch, die Haut, die Bänder, Sehnen, Flechsen und Knochen, der jungen, eigentlich unreifen (nicht ausgewachsenen) Thiere, wie z. B. das Kalbfleisch. — Ochsenfleisch und Hammelfleisch bildet keine Gallerte. — Unter den Fischen liefert der Hecht am meisten Gallerte. —

Gallerte oder Sulz, die Kälberfüße, die Gewürze, den Wein und den Eſſig mit der Fleiſchbrühe bis zu ihrem völligen Erweichen mit einander kochen zu laſſen, welche Verfahrungsart aber nicht überall und in allen Fällen vorzuziehen iſt. Man fährt wohl am beſten, eine kräftige Fleiſchbrühe ohne jede andere vorhin benannte Zuthat zu kochen, ſie durchzuſeihen und über Nacht an einen kalten Ort zu ſtellen, um das darauf befindliche Fett den andern Tag ſo viel als möglich hinweg nehmen zu können und um zugleich zu ſehen, welchen Zuſatz von Gallertſtoff ſie noch bedürfe. Zu gleicher Zeit, d. h. während der Bereitung der Fleiſchbrühe, befreie man die Kälberfüße von ihren Knochen, lege ſie einige Zeit in kaltes Waſſer, um das darin befindliche Blut zu entfernen und ſetze ſie ſodann mit kaltem Waſſer auf langſames Feuer, laſſe ſie einige Mal aufkochen, gieße ſie ab und waſche ſie nochmals in kaltem Waſſer. Nun ſetzt man ſie mit guter Fleiſchbrühe abermals auf's Feuer, koche ſie ſo langſam als nur möglich weich, ſeihe die Brühe durch und laſſe ſie ebenfalls bis den andern Tag ſtehen. Hernach miſche man beide Flüſſigkeiten in gehörigem Verhältniſſe unter einander, füge je nach der Menge derſelben die erforderlichen Gewürze, wie etwas ganzen Pfeffer, einige Nelken, ein oder mehrere Lorbeerblätter, einige geſchnittene Gelbrüben und Sellerie und das nöthige Salz

hinzu und lasse sie noch wohl eine halbe Stunde kochen. Dann seiht man sie durch ein feines Sieb oder durch eine Serviette, stellt sie wieder auf's Feuer, schlägt einige Eiweiß zu Schnee, gießt ein paar Eßlöffel Bertram- oder andern guten Essig hinzu, und vermischt es, wenn die Brühe kocht, mit ihr, zieht sie beständig mit einem Schöpflöffel auf und hebt sie dann, wenn man sieht, daß sie sich auf der Seite aufwirft und scheidet, vom Feuer hinweg, deckt einen Deckel darauf, versieht diesen mit glühenden Kohlen und läßt sie etwa eine halbe Stunde lang ruhig stehen. Nun spannt man eine Serviette auf einen umgekehrten Stuhl über dessen Füße her, bindet sie recht fest, stellt eine porzellainene Schüssel unter, gießt die Gallerte in die Serviette und läßt sie ablaufen. Sollte sie nicht gleich klar laufen, so muß man sie mehrmal aufgießen und nun jetzt erst gebe man ihr Farbe und Geschmack nach Gutdünken. Bei dieser Methode erhält man nicht nur allein mit geringer Mühe eine helle Brühe, sondern man beseitigt auch noch, wenn man die Gewürze erst nach vollkommener Beendigung, wo sie nicht mehr verfliegen können, hinzugibt, jenen widrigen, leimartigen Geschmack, der so gewöhnlich den meisten Gallerten zu Grunde liegt. In Bezug der Wahl des Geschmackes und der Farbe richte man sich lediglich nach der Fleischart, für welche die Gallerte bestimmt ist. Zu

Wildpret soll sie in eine etwas starkbraune Farbe übergehen, welche man am besten dadurch bezweckt, wenn man einen wohlabgefetteten Wildpretsatz dazu mischt. Zu Kalbfleisch, Schinken, Zungen u. s. w. soll sie eine hochgelbe Farbe haben und sehr wenig mit Wein, desto mehr aber mit filtrirter Zitronensäure versehen sein. Viel Wein verdirbt den eigentlichen Geschmack der Gallerte völlig, obgleich Viele das Gegentheil wähnen, indem er, wenn die Brühe nicht von außerordentlicher Kraft ist, zu auffallend hervorsticht, wodurch dann der eigentliche Gehalt gänzlich unterdrückt wird. —

Um ganz weiße Gallerte zu machen, thut man sehr gut, wenn man sie nach der Bouillon restaurant oder Bouillon de prime (siehe: Fleischbrühe) behandelt, die aber noch mit einem Zusatze von Kalbskopf- oder Kalbsfußbrühe, wie wir so eben gesehen haben, vermengt werden muß, und gebe ihr keine weitern Ingredienzien als einige Tropfen Zitronensäure und nur mäßig weißen Wein; bei dem Kalbskopfe oder den Kalbsfüßen lasse man aber den Wein weg und gebe bloß etwas ganzen Pfeffer, eine Gewürznelke und ein Lorbeerblatt hinzu. Die Gallerte auf diese Art zubereitet, wird nach der Klärung glänzend weiß, äußerst angenehm und kräftig sein.

Die Gallerte zu Fischen soll aus der

Brühe des Fisches selbst und von einer mäßigen Zuthat, von geraspeltem Hirschhorn oder Hausenblase, die langsam in etwas siedendem Wasser aufgelöst, gefertigt werden. Fleischgallerte paßt keineswegs zu Fischen. Die Fischgallerte erfordert einen stärkeren Zusatz von Wurzeln, Kräutern, Gewürzen, Wein und Zitronensäure als diese von Fleisch, die man aber ebenfalls auch erst kurz vor ihrer völligen Beendigung hinzumischen soll.

Außer einer schönen, hellen und geschmackvollen Gallerte bleiben uns noch, wenn mehrere kalte Schüsseln gegeben werden, die verschiedenen Farben der Oelsaucen und die jedesmalig mit dem Charakter der Speise sich vertragenden Einfassungen (Garnituren), so wie die Décoration der Gelées in Formen, näher zu betrachten übrig, die wir gleich hier nachfolgen lassen wollen.

Von der Décoration und der Beschaffenheit der kalten Bierspeisen.

Werden oder müssen vielmehr vermöge mehrerer kalten Schüsseln, verschiedene Oelsaucen gegeben werden, so muß die Eine weiß, die Andere aber schön pistaziengrün*) sein.

*) Sauçe magnonaise à la rarigotte.

Das Fleisch selbst oder die großen Stücke müssen schön egal und glatt geschnitten, hochgelb glacirt, künstlich dressirt und so einfach als möglich mit Trüffel, weißgekochtem Geflügel, Pökelzunge und schönen Gelée-Croutons, (oder auch von Wurzeln) die einen gelb oder weiß und die andern roth oder braun, nicht zu klein noch zu groß und mit vielem Geschmacke angebracht sein. In vielen Fällen ist aber gehäkelte Gallerte, (Gelée) die so hell wie ein Diamant aussehen muß, solchen Croutons vorzuziehen.

Will man geschnittenes Geflügel, Fische u. s. w. wieder verwenden oder sie auch flissentlich in solchem Zustande geben, so nimmt man dazu eine Cylinderform, (die in der Mitte hohl ist), stellt sie in fein gestoßenes Eis und gießt höchstens 5 Linien hoch Gelée hinein. Wenn es fest geworden (gelirt ist), macht man eine Verzierung entweder aus Trüffeln und Geflügel, oder aus Cornichons, Pökelzunge, Oliven u. s. w. nach Zeichnung Nr. 21. 22 und 23 folgendermaßen hinein: Die dort angebrachten Blätter macht man von weißem Geflügel und die kleinen Knöpfe von Trüffel; oder man macht die Blätter aus den Trüffeln und die Knöpfe von weißem Geflügel; oder die Blätter von schönen grünen Cornichons und die Knöpfe von weißem Geflügel; oder die Knöpfe von Trüffeln und die Blätter von gekochter

Pökelzunge; oder ausgesteinte und wieder schön rund gedrehte Oliven und zwischen jede Olive ein kleines Seekrebschen (Crevette), oder statt diesen auch Krebsschweifchen; also immer nur von zwei Farben. Auf diese Verzierung hin läßt man etwas flüssige Gallerte fallen, damit sich die Dekoration anheftet, dressirt dann klein und zierlich geschnittene Fische oder Geflügel darauf hin und füllt die Form mit einer anders gefärbten Gallerte, als die erste war, vollends auf.

Will man die Gallerte schön roth färben, so nehme man ganz weiße Gallerte und gebe einige Löffel voll Essig, worin rothe Rüben (Rahnen) gelegen, hinzu.

Die Chaud-froids (kalten Frikassées) von Hühnern, müssen pyramidenartig dressirt, mit einer hellen, durchsichtigen Sauce maskirt sein und oben auf die Spitze eine schöne, schwarze Trüffel, auf die man noch einen großen, weißen Hahnenkamm setzt, gestellt werden. Die Salmis chaud-froids werden auf gleiche Weise dressirt und garnirt. Die Kalbsnüsse parirt man schön rund und glatt, läßt das Fett aber oben liegen, das beim Kochen schön weiß erhalten werden soll und macht dann, wenn sie glacirt sind, eine einfache aber schöne Dekoration bloß von Gelée darauf.

Ebenso behandelt man auch die Ochsen-

filets und anderes kaltes Ochsenfleisch, so wie auch die verschiedenen Galantines.

Die Salate von Hühner (Poulets en magnonaise oder Salade de volaille) werden wie die Chaud-froid pyramidenartig dressirt, nachdem man sie mittelst einer Gabel in der dickgehaltenen Oelsauce umgewendet hat, stellt aber statt einer Trüffel, ein hartes Ei, in das man mit Geschmack ein schönes Salathäuptel gesteckt hat, darauf. Die Oeltunke muß schön weiß oder auch schön grün und die Einfassung von zierlich geschnittenen harten Eiern oder von gefärbter Butter (Montpelliebutter) sein.

Die Galantines von Aal*) (Galantine d'anguille) dressirt man schön schlangenförmig auf einen Untersatz von Montpelliebutter und garnirt sie mit Gelée oder anderer gefärbter Butter.

Die Mittelstücke des Salmen (Darne de saumon) müssen entweder in ihrer Naturfarbe erhalten, oder mit Montpelliebutter maskirt werden. Den obern Theil dekorirt man mit Gelée, mit Trüffel, mit weiß gesottenem oder geschwungenem (sautirten) Geflügel oder mit Pökelzunge, doch so, daß die Dekoration nur aus Einer Farbe besteht. Die Einfassung

*) Siehe Zeichnung Nr. 19.

ſoll aus gefärbter Butter und Gelée beſtehen. (ſiehe Zeich. Nr. 18.)

Die Salate von gepflückten Fiſchen werden kranzartig nach Zeichnung Nr. 21, 22 und 23 in runde Geléeformen dreſſirt; eine Ausnahme hievon machen jedoch ſchöne Flußforellen und Flußbarſche, die man lieber ganz läßt. Die Dekoration vieler kalten Platten bei einander, theilt man z. B. ſo ein:

Die Einfaſſung zu Salmen ſoll aus zartroſenrother, zu Aal aus piſtaziengrüner Butter und zu Salat von Fiſchen und Geflügel aus harten Eiern beſtehen; zu Chaudfroid von zahmem und wildem Geflügel von Wurzeln und ſchön glacirten Trüffeln, alle aber mit wenig, aber verſchieden gefärbter, theils gehäckelter, theils croutonsartig geſchnittener Gallerte ſein.

Die Montpelliebutter (Beurre de Montpellier) bereitet man auf folgende Art: Man waſcht eine Handvoll Kerbel, zwanzig Zweige Bertram (Estragon) und eben ſo viel Biebernell, blanſchirt dieſe Kräuter fünf Minuten lang in ſiedendem Waſſer, nimmt ſie mit einem Schaumlöffel heraus und kühlt ſie ab. In das gleiche Waſſer legt man acht Eier zum Hartſieden; dann drückt man die Kräuter ſtark aus, ſtößt ſie im Mörſer recht fein, thut 20 Stück gewaſchene und entgrätete Sardellen, zwei Eßlöffel voll Kapern, die hartgekochten Eigelb und

einen Zehen Knoblauch dazu, stößt es noch etwa zehn Minuten lang, mengt noch 1/2 Pfund frischer Butter, eine Prise weißen Pfeffers, Salz, etwas Muskatnuß, nebst einem Trinkglase feinen Oeles und 3—4 Eßlöffel voll Bertram-Essig hinzu, und um es noch schöner grün zu färben, auch etwas Spinatgrün, das durch ein Seidensieb passirt worden ist. Nun streicht man die gut gebundene Butter durch ein feines Haarsieb, thut sie in eine porzellainene Schüssel, stellt sie auf's Eis und gebraucht sie nach Vorschrift.

Diese Butter macht man auch mit Krebsbutter; sie steht der mit feinen Kräutern in Beziehung des Geschmackes und des Ansehens nicht nach. Sie wird wie jene bereitet, nur läßt man die Kräuter und das Spinatgrün weg und nimmt statt eines halben Pfundes gewöhnlicher Blätter, soviel Krebsbutter und mengt nebst dem Oele auch noch etwas Oelsauce (Magnonaise) darunter. Um ihr eine schönere rothe Farbe zu geben, menge man noch eine Idee flüssigen Karmin (Rouge végétal) darunter, passire sie durch und stelle sie bis zu dem Gebrauche auf's Eis.

Gelb färbt man die Butter mit Safran. Violett mit flüssigem Karmin und Berliner-Blau. Hochgelb mit flüssigem Karmin und Safran.

Die Form, die man solcher Butter gibt, sieht man in den Zeichnungen Nr. 5, 6, 7 und 8. — Man verfährt dabei so: Man nimmt grüne oder rothe Butter, streicht sie mit einem in heißes Wasser getauchten Messer auf einem ganz flachen Geschirre, auf einem Deckel z. B., 3 Linien dick und recht eben aus und setzt sie zum Festwerden auf's Eis. Wenn sie etwas durchfroren ist, so löst man sie mit einem dünnen, ebenfalls wieder erwärmten Messer, von dem Deckel weg, legt sie auf zwei reine Servietten und sticht sie mit einem Ausstecher nach der Form der Zeichnungen aus. (Den Ausstecher muß man aber ebenfalls auch oft in lauwarmes Wasser tauchen.) Auch macht man diese Einfassungen von zwei Farben zugleich, wie sie in den Zeichnungen schattirt sind.

Wie man nun mit Butter garnirt, so garnirt man auch mit Wurzeln. Zu einer solchen Einfassung nimmt man sechs schöne Gelberüben (Möhren) und eben so viel weiße Rüben, die man stark Daumen dick der Länge nach schneidet, hernach schneidet man sie in sechs Linien dicke Blätter, blanschirt beide Theile einzeln und kocht sie, nachdem man sie abgekühlt hat, ebenfalls wieder einzeln mit Butter, Salz und Fleischbrühe nicht vollkommen weich, sondern lieber etwas härtlich. Dann gießt man sie ab, legt sie auf ein reines Tuch, schneidet sie noch vollends gleich und sticht sie je nach

der Form, die man ihnen geben will, also nach Nr. 5, 6, 7 oder 8, mit einem Ausstecher aus. Die übrigen abgefallenen und noch rohen Stücke kocht man ebenfalls, seiht die Brühe durch und siedet sie zu Glace ein. In dieser wendet man die schön zugerichtete Garnitur um und gebraucht sie. Zu Chaud-froid, Geflügel- und Fischsalaten (Magnonaise de volaille et de poisson) sind sie sehr zu empfehlen.

Von den Galantines und den Socles.

Unter „Galantine“ versteht man ein, von mehreren zum Theil gehackten, zum Theil ganzen Fleischarten mit verschiedenen Würzen, wie Trüffeln, Pistazien u. s. w. gemischtes, Gefüllsel, womit gemeiniglich ein beliebiges ausgebeintes Geflügel ausgestoppt wird. Es ist eigentlich eine Art gesottener Pastete, oder vielmehr ein Mittelding von einer Pastete und einer feinen Wurst, deßhalb muß man auch bei Verfertigung derselben eben so gut mit den Gewürzen umzugehen wissen als bei den Pasteten. Die Mischungen müssen, sosehr auch der Gaumen manchmal Gegensätze liebt, so innig mit einander verschmolzen sein, daß sie, wenn sie das Urtheil des Geschmackes nicht verwirren sollen, auf der Zunge nur einen einzigen Geschmack bilden. Um dieß zu bezwecken, rathe

würzen, Wein u. ſ. w. von der oben angegebenen merklich unterſcheiden ſoll.

Bei Feſteſſen, Bällen und andern großartigen Anläſſen legt man derartige Gefüllſel auf ſogenannte Socles, (Unterſätze) die aus ſchönem weißen Fette geformt werden (ſ. Zeichnung Nro 24.) Um einen ſolchen Socle geſchmackvoll zu fertigen, gibt man einem Schreiner die Zeichnung, d. h. das neben der Zeichnung befindliche Profil, zeigt ihm die Größe der Platte, auf die man ihn ſetzen will, ſowie auch die Höhe des Socles an und läßt ſich eine ſolche Form aus Eichenholz (oder Nußbaum) ſchneiden; ſie ſoll 5 Zoll 6 Linien lang und drei Linien dick ſein. Jeder Schreiner wird dieß, wenn man ſeine Idee auch nur oberflächlich anzugeben weiß, leicht verſtehen und die Sache nach Wunſch ausführen.

Hat man nun dieſes Modell (Planche), ſo hackt man 6 Pfund Hammelsnierenfett, das man aufs ſorgfältigſte von aller Haut und allen Nerven befreit hat, thut es in ein Geſchirr, gibt etwas Waſſer hinzu und ſtellt es auf ein mäßiges Feuer, bis es anfängt ſtark zu kochen, wo man es dann auf heiße Kohlen ſtellt, daß es langſam zergehen kann. Nach ungefähr 4 Stunden, wo das Waſſer völlig eingekocht ſein wird (wo nicht, ſo läßt man es vollends einkochen), hebt man es vom Feuer und läßt es durch eine Serviette in eine große

Schüssel laufen, windet es stark aus, geht damit an einen kühlen Ort, schlägt es mit der Schneeruthe und gibt nach und nach 6 Pfund zerlassenes, aber wieder etwas fest gewordenes Schweinsfett darunter und schlägt es, bis es eine schaumige, schneeweiße, feste Masse ist. Wenn es anfängt so fest zu werden, daß man die Schneeruthe nicht mehr fortschwingen kann, so rührt man es mit einem neuen hölzernen Löffel, bis das Fett die Konsistenz von Butter hat. Nun schneidet man zwei Brode, je nach der Form (rund oder oval), die man dem Socle geben will, aus dessen einem man den Fuß und aus dessen anderm man die Vase oder Schale bildet und setzt beide Theile mittelst langer Holzschwillen, die durch die ganze Dicke des obern und untern Theil gehen müssen, auf einander. Hernach gibt man auf ein reines Blech 4—6 Löffel beschriebenen Fettes, setzt das schön geformte, glatt zugeschnittene Brod darauf und überzieht es überall mit dem Fette; in die Mitte steckt man eine Gabel, mittelst welcher man den Socle drehen und wenden kann und gibt ihm mit dem hölzernen Modell die richtige Form.

Indessen hält man einen Zuckerteig von ½ Pfund Mehl, 10 Loth fein gesiebten Zucker, 2 Eiweiß und ein Quintchen Gummitragant in Bereitschaft, theilt ihn in zwei Theile, wovon man den einen zart rosenroth und den

andern zitronengelb färbt; oder den einen lila, den andern rosenfarb; oder violett und orangegelb; oder roth und pistazien-grün, oder endlich himmelblau und amaranthroth.

Zur Rosenfarbe nimmt man flüssigen Karmin.

Zur gelben, Gummigutt oder aufgelösten Safran.

Zur grünen, Spinatgrün.

Zur himmelblauen, Indigoblau, das man mit Wasser auf einer Marmorplatte reibt.

Zur Lilafarbe, Indigoblau und flüssigen Karmin.

Zur violetten ebenfalls wieder Indigoblau und flüssigen Karmin, nur von der letztern Farbe etwas mehr als zur Lilafarbe.

Zur orangegelben, flüssigen Karmin und Safran.

Hat man nun den so gefärbten Teig ein paar Mal durchgerollt, so rollt man ihn ganz dünn aus, sticht nach der Zeichnung Blätter, Blumen u. s. w. heraus und setzt sie zu einer schönen Guirlande egal herum, stellt dann das Blech mit dem Socle auf einen warmen Ort, und sobald er Hitze verspürt, läßt man ihn, indem man die Gabel haltet, auf die dazu bestimmte Platte schleifen und zieht die Gabel vorsichtig heraus.

In unvorhergesehenen Fällen, wo man der Zeit ermangelt und doch eine schöne Platte

produziren sollte, kann man einen ähnlichen Socle auch bloß aus Butter allein machen. Man bearbeitet sie nämlich in kaltem Wasser zu einer zarten, weichen Masse, schneidet sie etwa sieben Zoll lang und zehn Linien dick, dann in Streifen von etwa 5 Zoll Höhe und drückt die hölzerne Form ebenfalls wieder rings herum ein, setzt sie auf einander und garnirt den Socle mit schönen kleinen, frischen Gartenblumen, wie z. B. mit Immortellen, Veilchen, Rosenknöpfchen u. s. w. oder im Winter mit gefärbter, dünn gerollter und zierlich ausgestochener Butter. Hat man noch nie Socles gefertigt, so probirt man es für sich in Butter, die man ja immer wieder gebrauchen kann.

Auf solche reinlich und künstlich gefertigte Untersätze dressirt man dann gefüllten Schweinskopf, Galantines, Salmen, Schinken, schöne schwarze Trüffeln, große Krebse u. s. w., deren oberste Seite mit schöner Gallerte verziert ist.

Wildschweinskopf farcirt. (Hure de sanglier en fromage.) Man schneidet den Kopf, nachdem er erst auf starkem Feuer abgesengt worden ist, was am besten in einer Schmiede gemacht werden kann, kurz vor dem Buge weg, putzt ihn mit dem Messer und reinigt ihn noch vollends von allen gebrannten Haaren. Nun knöchelt man ihn aus, schneidet mit einem scharfen Messer das Fleisch und das Fett in dünnen Scheiben davon ab,

gebe aber Acht, daß man ihn nicht verletzt, breitet die Haut des Kopfes aus, zieht sie rundum mit Bindfaden ein, bestreut das Innere leicht mit Gewürzsalz, läßt ihn so liegen und richtet indessen folgende Farce an:

Vier Pfund schöner schwarzer Trüffel schält man ab, schneidet die größten von einander (oder läßt sie auch ganz), und die kleinsten stößt man im Mörser oder im Reibsteine, mischt sie unter zwei Pfund fein gehackten Wildschweinfleisches und stellt es bei Seite.

Indessen blanschirt man zwölf schöne Kalbsmilchen und zwei fette Gänselebern, die man erkalten läßt und länglich schneidet und dünstet sie etwa zehn Minuten mit den ganzen Trüffeln, einem halben Pfunde Butter, gehackten Petersilien und Schalotten. — Während dieser Zeit kocht man vier Schweinszungen, sowie auch den Rüssel und die Ohren von einem zahmen Schweine halb gar, zieht die Haut von den Zungen herunter und schneidet alles in lange Streifen; ebenso auch eine abgehäutelte, rohe Pökelzunge, zwei Pfund rohen magern Schinken und zwei Pfund fetten Speck und ein Pfund recht schöne Pistazien, die man blanschirt und abzieht. Endlich schneidet man auch vier Pfund halb fettes und halb mageres Wildschweinfleisch, so

wie das Fleisch von dem Wildschweinskopfe in fingerlange und fingerdicke Streifen. Nun wiegt man Alles (den ausgebeinten Kopf ausgenommen) miteinander ab, ohne es aber zu mischen, und nimmt auf 1 Pfund 1 Loth Gewürzsalz, das man bei Seite legt. Hernach belegt man das Innere des Kopfes mit dünn geschnittenen Speckblättern, drückt durch die ganze Länge Trüffelfarce hinein, streut etwas Gewürzsalz und Pistazien darüber, legt einen Streifen Fleisches neben diesen Speck, dann Zungen, Trüffel, Rüssel, Lebern, Cornichons, Ohren, Schinken, Kalbsmilchen und zwar derart, daß es ein marmorartiges Aussehen bekömmt, bestreut es wieder mit Gewürzsalz und Pistazien, Fleisch u. dgl. und fährt so fort, bis der Kopf angefüllt ist. Dann zieht man die Haut zusammen, daß der Kopf wieder seine natürliche Form bekömmt, bindet ihn am Rüssel mit einem drei Finger breiten, leinenen Bande zusammen, ebenso auch in der Mitte und am Ende, wickelt ihn in eine Serviette ein, näht diese fest zusammen und läßt ihn über Nacht liegen. Den andern Morgen legt man ihn in ein seiner Größe angemessenes, längliches Geschirr, gibt 6—8 ausgebeinte Kalbsfüße, vier ganze Zwiebeln, vier Gelberüben, zwei Sellerie- und fünf bis sechs Petersilienwurzeln, acht Lorbeerblätter, sieben Zweigchen Thimian und Basilikum, zwei Bouquets Petersilien, sech-

zehn Pfefferkörner, sechs Gewürznelken, etwas Majoran, einige Wachholderbeeren, den Abfall vom Wildschweinfleisch und dessen Knochen, eine Handvoll Salz, ein Glas Madeira, zwei Flaschen guten weißen Wein, eine Flasche guten Weinessig, zwei Eßlöffel gutes, altes Kirschwasser und soviel kräftige Fleischbrühe dazu, daß die Brühe drei Finger hoch über dem Kopfe steht. Nun stellt man ihn auf's Feuer, bringt ihn langsam in's Kochen, schäumt die Brühe fleißig ab und kocht ihn etwa 8—10 Stunden ununterbrochen langsam gar. Nach Verlauf dieser Zeit hebt man das Geschirr vom Feuer weg und läßt es so gut geschlossen zwei Stunden stehen. Dann nimmt man den Kopf aus dem Sude heraus, legt ihn auf ein mit Rändern versehenes Brett, läßt alle Brühe mittelst öftern Daraufdrückens davon laufen, nimmt die Serviette und die Bänder hinweg, bindet ihn wieder wie das erste Mal, aber noch viel stärker ein, näht ihn wieder in die Serviette *) und läßt ihn erkalten.

Den Sud gießt man durch eine Serviette in ein irdenes Geschirr und läßt ihn bis den andern Morgen an einem kühlen Orte stehen, wo man ihn dann rein abfettet und mit ge-

---

*) Der Kopf muß so fest zusammen geschnürt sein, daß die Bänder und die Serviette die Stelle einer Presse ersetzen.

schlagenem Eiweiß klärisirt, wie bei der Gallerte gezeigt wurde. Soll der Kopf lange aufbewahrt oder verschickt werden, so thut man noch einige Kalbsfüße und etwas mehr Wein dazu, läßt ein besonderes Fäßchen machen, legt oder stellt den Kopf, nachdem er von allem anhängenden Fette befreit ist, hinein, läßt es zuschlagen und füllt die hell gemachte Gallerte durch einen Trichter hinein, bis das Fäßchen ganz voll ist.

Da dieß eine Prachtschüssel ist, so suche man sie so schön, wie nur immer möglich auszuputzen. Die Sauce, die man dazu servirt, ist schon bei den Oelsaucen vorgekommen. Auf gleiche Weise wird das Wildferkel (Marcassin) behandelt. Man schneidet die Bug-, Schenkel- und andere Knochen heraus, läßt den Kopf und die Füße daran und füllt es, wie den Wildschweinskopf; unter die Farce kann man auch die Leber des Ferkels nehmen.

Auch der Kopf eines zahmen Schweins, sowie das zahme Milchschwein können, wenn sie mit einem glühenden Eisen abgesengt und in die bei den Gewürzen angegebene Beitze gelegt worden sind, ebenso zubereitet werden.

Galantine von Kapaun. Man hacke ein Pfund schönes, weißes Kalbfleisch und eben so viel mageres Schweinefleisch mit einem Pfunde rohen fetten Speckes so fein als nur immer möglich und

menge 2 Loth Gewürzsalz und 2 Eßlöffel voll gehackte und blanschirte Petersilien darunter. Diese Farce thut man in eine irdene Schüssel und arbeitet sie während einer starken Viertelstunde. Nun schält man auch ein Pfund schöner Trüffel und schneidet sie in Viertel; auch eine eingesalzene Kalbs- und eine geräucherte Ochsenzunge häutelt man ab und schneidet sie, nebst einem Pfunde rohen, fetten Schinkens in zwei fingerlange und fingerdicke Streifen; endlich blanschirt man noch ein halbes Pfund Pistazien und legt die ganze Zubereitung auf die Seite. Sodann reiniget man einen fetten Kapaun (Poulard oder altes Huhn), flammirt und putzt ihn vollends, ohne ihn jedoch auszunehmen. Dann beint man ihn, nachdem man ihn am Rücken aufgeschnitten und den Kropf herausgenommen hat, sorgfältig aus, so daß alles Fleisch an der Haut sitzen bleibt und die Eingeweide unbeschädigt in dem Gerippe liegen bleiben. Die Schenkel, von denen die Füße im Gelenke abgehauen sind, zieht man, wenn das flechsige Fleisch des untern Schenkels abschnitten ist, ein, schneidet den Hals ab und läßt blos den Flügelknochen zur Hälfte an dem Kapaun. Nun breitet man ihn aus einander, schneidet mit einem feinen scharfen Messer das Fleisch oben weg, belegt die dünnsten Stellen der Haut damit, streut Gewürzsalz darüber,

drückt die Hälfte der Farce, dann die Hälfte Trüffel, Zungen, Schinken und Pistazien darauf und fährt so fort, bis der Kapaun voll ist; die letzte Lage muß Farce sein. Hernach schnürt man ihn mittelst einer Dressirnadel und Bindfaden zusammen, gibt ihm eine schöne Form, bindet ihn in dreifingerbreite, leinene Bänder, näht ihn zuletzt in eine Serviette ein und legt ihn in ein seiner Größe angemessenes Geschirr. Dazu legt man vier mittelgroße Zwiebeln, vier Gelberüben, ein starkes Bouquet Petersilien und Lauch, etwas Thimian, einige Lorbeerblätter, Basilikum und vier Gewürznelken, gibt auch das ausgeweidete Gerippe des Kapaunen, vier ausgebeinte Kalbsfüße, Salz und so viel kräftige Fleischbrühe, nebst einem Glas Madeira, einer Flasche weißen Weines und zwei Eßlöffeln alten Kirschenwassers dazu, daß die Flüssigkeit drei Finger hoch über dem Kapaunen steht, bringt die Brühe langsam in's Kochen, schäumt sie ab und kocht ihn langsam, aber ununterbrochen drei Stunden lang. Dann hebt man ihn vom Feuer und läßt ihn noch eine Stunde im Sude liegen. Nun hebt man ihn heraus, läßt ihn abtraufen, legt ihn auf einen Deckel oder ein Brett, legt einen andern darauf und beschwert ihn mit einem etwa zehn Pfund schweren Gewichte. Nachher seiht man die Brühe durch eine Serviette in eine irdene Schüssel und läßt Alles bis den andern Mor-

gen stehen, wo man dann die Gallerte entfettet und hell macht, wie dieß bei der Gallerte näher beschrieben ist. Den Kapaun legt man auf eine Schüssel, macht aus Gelée einen Stern darauf, wie Zeichnung Nr. 15 zeiget, garnirt rings herum gehacktes Gelée, und um dieses Croutons von Gelée, das man mit einem Ausstecher von etwa acht Linien ausstecht.

Man macht die Farce hiezu auch bloß allein aus fein gehacktem Schweinefleische, wie es zu Würsten gebraucht wird, oder aus Kalbfleisch, unter das man würflicht geschnittene Trüffel, Pistazien, Pöckelzunge, fetten Speck, rohen Schinken, alles in Streifen geschnitten, mischt. Nimmt man blos Kalbfleisch, so muß man solches mit eben so viel fettem Specke hacken.

Galantine von Feldhühnern. Drei junge Feldhühner beint man aus, wie dieß beim Kapaun gezeigt wurde. Dann zieht man das Fleisch von einem jungen Hasen ab, legt die Filets auf die Seite, wiegt den Rest des Fleisches, das man mit noch einmal so viel fettem Specke und einem halben Pfunde Schinken fein hackt. Dann gibt man nach dem Gewichte Gewürzsalz, wie es unter diesem Artikel angezeigt ist, nebst einem Eigelb hinzu. Ein Pfund Trüffel schält man ab, schneidet sie in Viertel und passirt sie in Butter und feinen Kräutern ein. Nun breitet man die Feldhüh-

ner aus einander, bestreut sie mit Gewürzsalz, belegt sie mit Speckbarden, gibt auf jedes den sechsten Theil von der Farce, dann Trüffel und die in Streifen geschnittenen Hasenfilets und fährt so fort, bis sie gefüllt sind; dann schnürt man sie mit einer Dressirnadel und Bindfaden zusammen, wickelt sie in Speckbarden ein und kocht sie in kräftiger Bouillon, Wein und Wurzeln gar, wie dies beim Galantin vom Kapaun angegeben ist und endige auch eben so wie dort. Bevor man sie zu Tische gibt, legt man sie wo möglich auf eine dreieckige Schüssel und garnirt sie oben mit Gelée, rings herum ebenfalls mit gehacktem Gelée und zuletzt mit Gelée-Croutons, wie Zeichnung Nr. 16 zeiget. — Hat man fette Gänselebern, so kann man auch solche, wenn sie blanschirt, in Streifen geschnitten und mit den Trüffeln einpassirt worden sind, darunter geben. Hat man keine jungen Hasen, so nehme man junges Rehwild.

Pain von fetten Lebern. — Man wiegt ein Pfund fetter Kapaunenlebern, die man von der Galle befreit, einige Zeit ausgewässert, dann blanschirt hat und läßt sie wieder erkalten. Indessen wiegt man zwanzig Loth Panade (siehe Geflügelfarce), ein halbes Pfund Butter oder fetten, geriebenen Speck, stoßt es mit einander im Mörser zu einem feinen, gebundenen Teige, nimmt es heraus, stößt die Lebern, nimmt wieder Alles zusammen

und stoßt es mit fünf Eigelb, zwei Loth Gewürzsalz, zwei Löffel voll fein gehackten und in Butter gedünsteten Kräutern und einem Löffel voll kräftiger Coulis. Ist Alles gut gemengt, so streicht man es durch ein Haarsieb und thut es in eine irdene Schüssel, dazu gibt man dann noch vier Loth blanschirtes und würfelartig geschnittenes Kalbseuter, eben so viel gekochte Pöckelzunge und Trüffel. Nun belegt man eine runde Cylinderform ganz mit dünnen Speckbarden, gibt von der Farce hinein, schlägt sie ein paarmal auf den Tisch, daß sie sich setzt, und fest zusammendrängt, dann die übrige Farce, klopft wieder so, deckt Speckschnitten darauf und setzt sie in ein Geschirr, in dem sich heißes Wasser befindet, stellt es auf heiße Asche, deckt einen Deckel mit glühenden Kohlen darauf, gebe aber Acht, daß das Wasser nicht in die Form kömmt und daß es ebenfalls auch nicht kocht, denn das geringste Aufwallen des Wassers verursacht, daß die Farce gerinnt und weder zum Anrichten, noch viel weniger zum Essen ist. — Sind die Kohlen erkaltet, so ersetzt man sie mit frischen. Nach etwa zwei Stunden nimmt man die Form heraus und stellt sie auf's Eis, oder sonst an einen kalten Ort. Wenn das Pain recht erkaltet ist, so taucht man die Form in heißes Wasser, damit sich die Speckbarden erwärmen und es lieber herausgeht, stülpt die Form auf eine Platte,

auf der man zuvor etwas flüssiges Gelée gegossen und wieder hat geliren lassen, hebt sie hinweg, nimmt den Speck davon und glacirt es mit blonder Glace. Zuletzt umgibt man das Pain mit gehacktem Gelée und mit Gelée-Croutons. Auf gleiche Weise bereitet man die Pain von allen Gattungen feinen Wild- und zahmen Geflügels, von Wildpret und Kalbfleisch, wo man dann statt einem Pfunde Lebern ein Pfund solchen Fleisches und vier Loth Butter mehr als bei dem Leberpain nimmt; auch kann man einige Löffel Coulis oder Beschamel nehmen, wodurch es zarter und bindiger wird. Ist man mit der Zeit gedrängt, so läßt man ein Viertelpfund Butter recht weiß und schaumig rühren, bestreicht das Pain damit und garnirt es mit Gelée. Zu Kalbfleischpain ist dieß Verfahren besonders gut. Diese letztern Pains lassen sich in jeder bürgerlichen Haushaltung ohne große Kosten fertigen.

Schinken mit Gelée. Man schneidet von einem guten Schinken alles ungenießbare Schwarze und die Schwarte ab, die Schinkenknochen bis in die Mitte heraus (der vordere dünne Knochen muß daran bleiben) und läßt ihn 24 Stunden im Wasser ausziehen. Dann durchzieht man ihn mit Speck, den man in Kräutern umgewendet hat, sticht ein Spießchen durch, daß er seine Gestalt wieder erhält und läßt ihn über Nacht liegen. Den andern Tag

belegt man ein passendes Geschirr mit magerem Ochsenfleische, legt den Schinken mit der Speckseite darauf, belegt ihn mit Speck, thut einige ausgebeinte Kalbsfüße, ganze Zwiebeln, Schalotten, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, Pfeffer, Nelken und Lorbeerblätter dazu, füllt ihn mit halb Wein, halb Bouillon auf und läßt ihn recht langsam gar kochen und hernach in dem Sude auf der Speckseite liegend erkalten. Dann hebt man ihn heraus, schneidet ihn nochmals zierlich zu, und eine Verzierung hinein nach Zeichnung Nr. 17. (kann man es nicht aus freier Hand, so lasse man sich beim Blechner eine Ausstecherform nach dieser Zeichnung machen, die aber recht scharf sein muß); dann fettet man die durchgeseihte Schinkenbrühe rein ab, klarisirt sie mit Eiweiß zu einem schönen transparenten Gelée und garnirt ihn damit. Die Oberfläche des Schinkens muß schön braun glacirt und die eingeschnittene Verzierung schön weiß sein. Um das Bein wickle man eine schöne aus Papier geschnittene sogenannte Manschette.

Kalbsnußen Galantine. Man schneidet die Nuß aus einem schönen, mit weißem Fett bedecktem Kalbsschlegel, schlägt sie mit dem Hackmesser ziemlich breit, durchzieht sie mit nicht gar zu grob geschnittenem fetten Kräuterspecke recht tüchtig, (oder statt des Speckes mit magerem Schinken und Pökelzunge) und marinirt sie ein

paar Stunden in einem Glase Wein, einem Lorbeerblatte, etwas Zitronensäure und Schalotten, setzt sie dann mit der Marinade, einigen Speckbarden, gelben Rüben, einigen ganzen Zwiebeln und fetter kräftiger Fleischbrühe auf's Feuer, dämpft sie langsam gar und läßt sie in ihrem Safte erkalten. Dann schneidet man etwas gebratenes von Haut befreites Kalb- oder Hühnerfleisch recht fein, thut etwas ebenfalls recht fein gehackte, in Butter gedünstete Schalotten und Petersilien, einige entgrätete Sardellen, auch wo möglich einen Löffel Soya von Champignons dazu, rührt es unter einander und streicht es durch ein Haarsieb. Ein Stück feste Butter rührt man weiß, mengt das Durchgestrichene darunter, salzt es gehörig, gibt auch einige Löffel zerlassenes Gelée dazu, rührt es noch etwa zehn Minuten an einem kalten Orte und läßt es steif werden. Nun schneidet man die gut gereinigte Nuß der Breite nach in drei Schnitten, bestreicht diese mit der festgewordenen Masse, setzt sie wieder auf einander in ihrer alten Form und glacirt den obern Theil mit weißer Glace. Nun hackt man Gelée, legt es auf die Platte, die Nuß darauf, macht mit Trüffel (oder Pöckelzunge) und Gelée einen schönen Stern darauf und garnirt sie noch mit schönen Gelée-Croutons, die aber eine andere Farbe haben sollen, als das gehackte Gelée. Man kann diese Nuß auch auf ein Untersätzchen

von Montpellierbutter legen und sie mit Gelée garniren wie gezeigt, dann läßt man aber die Farce weg.

Auch garnirt man sie so zubereitet und ebenfalls ohne Farce mit Krebsbutter, die man auf dem Eise recht fest hat werden lassen. Dann roulirt man diese Butter an einem kühlen Orte zu dünnen langen Nudeln (wie etwa Macaroni), bezeichnet oben auf der Nuß genau den Mittelpunkt, setzt dort die Butter an, und windet die Nudel wie ein Schneckengehäuse um die rundgeschnittene Nuß, läßt aber einen fingerdicken Raum, füllt ihn mit fein gehacktem, weißen Gelée aus, belegt die Platte auch mit solchem, und faßt sie mit Gelée-Croutons ein. Diese Nuß darf nicht so mit Fett bedeckt sein.

Kalbsgehirn en Magnonaise. Man wässert die Hirne mehrere Stunden aus, macht die Haut behutsam hinweg, setzt sie mit Salz, Pfeffer, etwas Essig und Wasser auf's Feuer und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie zum Erkalten in frisches Wasser. Nun wickelt man sie in Speckbarden ein, legt sie in ein flaches Geschirr, gibt zwei mittelgroße Zwiebeln und so viel fette Bouillon, daß diese darüber geht, Salz und eine Gewürznelke dazu, bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papiere und kocht sie langsam vollends gar.

Hernach hebt man sie vom Feuer und läßt sie im Sude erkalten, legt sie dann auf ein Tuch, schneidet sie in der Mitte von einander, dressirt sie im Kranze herum auf die Platte, legt zwischen jedes einen Halbmond von Gelée, garnirt sie noch mit Gelée-Croutons und gibt in die Mitte eine weiße oder grüne Oeltunke.

Statt der Halbmonde von Gelée, macht man sie von grüner oder rother Montpellierbutter.

Lammsbug en Galantine. Man löst den Bug aus, zieht ihn mit Faden ein, wie beim farcirten Schweinskopf gezeigt, macht die gleiche Farce wie beim Galantine von Kapaun, füllt den Bug damit, zieht ihn in einen runden Ballen zusammen, und kocht ihn gerade wie das Galantine. Wenn er einige Zeit in seinem Satze erkaltet ist, so legt man ihn zwischen zwei Brettchen und beschwert sie mit einem Gewicht von etwa zehn Pfund. Das weitere Verfahren ist wie beim Galantine. Auf gleiche Weise macht man sie auch von Kalbsbug.

Hammelszungen mit Gelée. Man macht die Zungen in einer guten Braise gar, legt sie dann zwischen zwei Brettchen und beschwert sie hinlänglich. Dann zieht man die Haut herunter, schneidet sie in schöne Tranchen, glacirt und dressirt sie im Kranze herumlaufend auf eine Platte, faßt sie mit gehacktem Gelée

und Gelée-Croutons ein und gibt in die Mitte eine weiße oder grüne Oeltunke.

Man gibt sie auch mit Montpellierbutter; man formirt diese nämlich zu einem Kranze von einem Zoll dick, vier bis fünf Zoll hoch und fünf Zoll Durchmesser. Auf diesen Kranz macht man aus der nämlichen Butter eine Einfassung je von einem Zolle Entfernung, wohin man die Zungen im Kranze herum geradestehend dressirt und sie mit Gelée einfaßt.

Chaud froid.*) Hierunter versteht man ein jeweilig frikassirtes (weißes oder braunes) und wieder erkaltetes Gericht von wildem oder zahmem Geflügel, dessen Tunke mit kräftiger, beinahe zu Glace eingekochter Consommé und Gallerte, einigen Tropfen Weines und Zitronensäure unter beständigem Rühren auf dem Eise, zu einem gebundenen, glänzenden Körper, verarbeitet worden ist. Das Geflügel wird in gefällige Stücke geschnitten, schön angerichtet, mit der Tunke überzogen und mit Gelée, Trüffeln, Krebsschweifchen, auch mit Wurzeln garnirt. Hier folgen zwei Vorschriften; die eine zu Wildgeflügel oder einem braunen Chaud-froid, die andere zu zahmem Geflügel oder zu einem weißen Chaud-froid.

Salmi chaud-froid von jungen Feldhühnern mit Gelée. Man dämpft

*) Lese: Schofroa.

sechs junge Feldhühner mit Zwiebeln, Gelberüben u. s. w. (oder bratet sie am Spieße) und läßt sie völlig erkalten. Dann nimmt man die Flügel und den Magen davon, thut sie, wenn sie gedämpft worden sind, in das gleiche Geschirr, schneidet die Feldhühner in schöne gefällige Stücke, thut das Gerippe zum Magen und gießt ein Glas guten Rheinwein, ein Glas Burgunder, einige Schalotten und ein Lorbeerblatt dazu, stellt es auf ein schwaches Feuer und läßt es zur Hälfte einkochen. Dann gießt man einen starken Schoppen dick eingekochter blonder Kalbfleischjus dazu, bringt es wieder in's Kochen, fettet es sorgfältig ab, läßt es durch ein feines Sieb laufen, gibt einige Löffel heller, brauner Coulis dazu, stellt es wieder auf's Feuer, kocht es unter beständigem Rühren ein, gibt von Zeit zu Zeit einen Löffel voll helle und kräftige Gallerte dazu, preßt die Sauce nochmals durch eine Serviette in eine porzellainene Schüssel und rührt sie auf dem Eise zu einem gebundenen Körper. Wenn die Sauce noch etwas lau ist, so wendet man die, an eine Spicknadel gesteckten Feldhühner und Mägen darin um, läßt sie abtraufen und legt sie auf eine flache Schüssel. Dieses Verfahren wiederholt man noch einmal, läßt aber die Sauce daran jedesmal steif werden, richtet sie pyramidenartig an, rührt die Sauce nochmals durch, und sollte sie indessen zu steif geworden sein,

ſo rührt man ſie einige Minuten auf dem Feuer und überzieht das Ganze nochmals damit. Nun garnirt man die Platte geſchmackvoll mit Gelée und gibt obenauf eine ſchöne, ſchwarze, ungeſchälte Trüffel. — Auf ähnliche Weiſe verfährt man mit Schnepfen, Haſel- und Birkhühnern, Faſanen, jungen Haſen u. ſ. w.

Chaud-froid von Hühnern mit Gelée. Die gut gereinigten jungen Hühner ſchneidet man in vier Theile und blanſchirt ſie einen Augenblick in heißem Waſſer, damit ſie recht weiß werden, legt ſie dann wieder in kaltes Waſſer und putzt ſie rein ab. Nach ihrem gänzlichen Erkalten trocknet man ſie nochmals in einem reinen Tuche, legt ſie in ein flaches Geſchirr, gibt ſo viele kräftige aber etwas dünn gehaltene, weiße Sauce dazu, daß ſie bedeckt ſind, ſalzt ſie, thut zwölf Stücke Champignons und einige ganze Schalotten hinein, läßt ſie langſam gar kochen, hebt den Schaum und alles Fett ſorgfältig hinweg und hebt die Hühner, wenn ſie gar ſind, heraus, läßt die Sauce aber gut abtraufen. — Die Sauce paſſirt man durch eine Serviette, kocht ſie ein, bindet ſie mit fünf bis ſechs Eigelb und paſſirt ſie nochmals. Nun rührt man ſie auf dem Eiſe, gibt von Zeit zu Zeit einige Löffel voll ſchöner, weißer Gallerte dazu und endiget wie beim Salmi chaud-froid.

Salmen mit Montpellierbutter. Man schneidet das Mittelstück von einem Salmen heraus, schuppt und wascht es, spickt die obere Seite mit schönen, grünen Cornichons und legt ihn in ein seiner Größe angemessenes Geschirr. In ein anderes Geschirr legt man Speckbarden, drei ganze Zwiebeln und gelbe Rüben, eine Handvoll Petersilien, einige Lorbeerblätter, zwei Gewürznelken, ganzen Pfeffer und ein Stück frischer Butter, stellt es auf's Feuer, rührt es, bis die Wurzeln anfangen Farbe zu nehmen, gießt dann zwei Flaschen weißen Weines darüber, salzt es gehörig und kocht es ungefähr eine Viertelstunde. Hernach gießt man die Marinade über den Salmen, stellt ihn auf's Feuer, läßt ihn so langsam zugedeckt kochen, daß das Wasser nur zittert und läßt ihn dann, wenn er gar ist, im Sude erkalten. Nun gibt man auf die Platte, wohin er angerichtet werden soll, Montpellierbutter, legt den abgetrockneten Salmen darauf, überzieht ihn mit der gleichen Butter und verziert ihn mit Trüffeln und Pöckelzunge nach Zeichnung Nr. 18. — Auf die obere Seite macht man einen Stern von Gelée und faßt ihn ringsherum mit ganzen und gleich großen, weiß gekochten Zwiebeln ein. Eine weiße oder grüne Oeltunke gibt man extra. Ebenso verfährt man mit Hecht und Karpfen.

Forellen mit weißer Oeltunke.

Man reinigt drei mittelgroße Forellen und bindet die Köpfe ein, damit sie nicht aufspringen. — Indessen kocht man eine Marinade wie in voriger Vorschrift gezeigt wurde, nimmt aber statt weißen, rothen Wein. Wenn sie in ihrem Sude erkaltet, legt man sie zum Ablaufen auf ein reines Tuch, dann auf die dazu bestimmte Platte und überzieht sie mit weißer Oeltunke, unter die man ziemlich Gallerte gerührt hat, und verziert sie nach der Zeichnung Nr. 20 mit Trüffeln, Cornischons, Sardellenfilets oder Pöckelzunge, aber nur von zweierlei Farben und faßt die Platte mit Fischgelée ein. Man kann sie auch mit einer grünen Oelsauce überziehen. Auf gleiche Weise verfährt man bei den Flußbarschen.

Galantine von Aal. (Zeichn. Nr. 19.) Von einem großen Aale zieht man die Haut ab, schneidet ihn am Rücken auf und nimmt die Eingeweide heraus, bestreicht ihn mit Fischfarce, unter die man Sardellen, Kapern, Cornischons, Trüffeln, Pöckelzunge u. s. w. gemengt hat, näht ihn wieder zusammen, rollt und dressirt ihn in seine natürliche Form, kocht ihn langsam in einer guten Braise gar und läßt ihn darin erkalten. Dann legt man ihn auf eine Serviette, schneidet ihn in acht Transchen, wovon die eine sechs Zoll und die übrigen drei Zoll lang sein müssen. Nun glacirt man sie und dressirt sie auf eine Unterlage von Mont-

pellierbutter. Das längste Stück muß in die Mitte und die andern ringsherum kommen. Jedes dieser Stücke garnirt man mit kleinen Gelée-Croutons und gibt in die Mitte dieser Croutons ein wenig gehacktes Gelée. Ringsherum setzt man entweder Croutons von Gelée oder von gefärbter Butter. Eine Sauce Remoulade wird extra dazu servirt.

Kalte Platten auf bürgerliche Art.

Gans à la Daube (gedünstet). Eine fette Gans macht man rein, dressirt sie auf und macht sie in einer kräftigen Braise, die mit Wein und etwas gutem Bertrameſſig, nebst dem nöthigen Gewürze versehen, gar und läßt sie darin erkalten. Beim Serviren reinigt man sie von allem Fette, nimmt die Dressur ab, belegt sie recht schön mit Gelée und gibt sie mit Sauce Remoulade zu Tische.

Gerade so kann man auch Enten bereiten.

Roulade*) von Gans. Eine fette und rein gemachte Gans schneidet man am Rücken auf und knöchelt sie aus, breitet sie auseinander, belegt sie mit Streifen von Schinken, gesalzener Zunge, hart gekochten Eiern und

*) Lese: Rulad.

Kapern, bestreut sie mit etwas gestoßenem Gewürze, wickelt und schnürt sie in Leinwand fest zusammen, macht sie in einer pikanten Braise gar und läßt sie darin erkalten. Beim Anrichten wickelt man sie aus, trocknet das Fett ab, glacirt sie mit Jüs und garnirt sie mit Gallerte.

Gänseleber à la Reine. Man durchzieht die Leber mit feinen Streifen Trüffeln, dämpft sie mit Schalotten und Speckbarden, etwas Wein und dem nöthigen Salze gar und läßt sie in der Braise erkalten. Dann stößt man einige harte Eigelb und schöne weiße Gänselebern fein, thut etwas fein gehackte und blanschirte Schalotten und ein paar gewaschene Sardellen dazu, stößt sie noch mit durch und treibt alles durch ein feines Sieb. Unter dieses Purée rührt man noch feines Oel, fein gestoßenen, weißen Pfeffer, Salz und Zitronensäure, auch einige Löffel Consommé, richtet die erkaltete Leber auf die Schüssel, zieht von der Sauce darüber, garnirt sie mit Gelée-Croutons und gibt das übrige in einer Saucière.

Alle übrige hieher Bezug habende Gerichte siehe unter dem Artikel „Sparschüsseln."

Inhalt des zweiten Theiles.

A.

	Seite
Aal blau zu sieden.	159
" am Spieße gebraten	159
" à la Tartare	159
Andouilles (Würste)	82
Artischoken à la Jardinière	94
Auerhahn mit Zwiebeln	132
" à la Génèvoise	132
Auerhühner junge mit Trüffeln	133

B.

Backteig	77
Bechamel	55
Beefsteaks	112
Beilagen zu Gemüsen	65
Bekassine	131
Blanquette von Geflügel	202
Blätterteig	169
Blumenkohl à la Holandaise	94
" mit Erbsen und Artischoken .	95
Blutwürste	84

Weiteres zu Augsburg	1
Neuestes über Zerbrechung der Pfeifen	2
Verschiedenes	3
Literarisches	4
Zeit zu lernen	5
Verschiedenes	6
Literarisches	7
Literarisches	8
Literarisches	9
Literarisches	10
Literarisches	11
Literarisches	12
Literarisches	13
Literarisches	14
Literarisches	15
Literarisches	16
Literarisches	17
Literarisches	18
Literarisches	19
Literarisches	20
Literarisches	21
Literarisches	22
Literarisches	23
Literarisches	24
Literarisches	25
Literarisches	26
Literarisches	27
Literarisches	28
Literarisches	29
Literarisches	30
Literarisches	31
Literarisches	32
Literarisches	33
Literarisches	34
Literarisches	35
Literarisches	36
Literarisches	37
Literarisches	38
Literarisches	39
Literarisches	40
Literarisches	41
Literarisches	42
Literarisches	43
Literarisches	44
Literarisches	45
Literarisches	46
Literarisches	47
Literarisches	48
Literarisches	49
Literarisches	50
Literarisches	51
Literarisches	52
Literarisches	53
Literarisches	54
Literarisches	55
Literarisches	56
Literarisches	57
Literarisches	58
Literarisches	59
Literarisches	60
Literarisches	61
Literarisches	62
Literarisches	63
Literarisches	64
Literarisches	65
Literarisches	66
Literarisches	67
Literarisches	68
Literarisches	69
Literarisches	70
Literarisches	71
Literarisches	72
Literarisches	73
Literarisches	74
Literarisches	75
Literarisches	76
Literarisches	77
Literarisches	78
Literarisches	79
Literarisches	80
Literarisches	81
Literarisches	82
Literarisches	83
Literarisches	84
Literarisches	85
Literarisches	86
Literarisches	87
Literarisches	88
Literarisches	89
Literarisches	90
Literarisches	91
Literarisches	92
Literarisches	93
Literarisches	94
Literarisches	95
Literarisches	96
Literarisches	97
Literarisches	98
Literarisches	99
Literarisches	100
Literarisches	101
Literarisches	102
Literarisches	103
Literarisches	104
Literarisches	105
Literarisches	106
Literarisches	107
Literarisches	108
Literarisches	109
Literarisches	110
Literarisches	111
Literarisches	112
Literarisches	113
Literarisches	114
Literarisches	115
Literarisches	116
Literarisches	117
Literarisches	118
Literarisches	119
Literarisches	120
Literarisches	121
Literarisches	122
Literarisches	123
Literarisches	124
Literarisches	125
Literarisches	126
Literarisches	127
Literarisches	128
Literarisches	129
Literarisches	130
Literarisches	131
Literarisches	132
Literarisches	133
Literarisches	134
Literarisches	135
Literarisches	136
Literarisches	137
Literarisches	138
Literarisches	139
Literarisches	140
Literarisches	141
Literarisches	142
Literarisches	143
Literarisches	144
Literarisches	145
Literarisches	146
Literarisches	147
Literarisches	148
Literarisches	149
Literarisches	150
Literarisches	151
Literarisches	152
Literarisches	153
Literarisches	154
Literarisches	155
Literarisches	156
Literarisches	157
Literarisches	158
Literarisches	159
Literarisches	160
Literarisches	161
Literarisches	162
Literarisches	163
Literarisches	164
Literarisches	165
Literarisches	166
Literarisches	167
Literarisches	168
Literarisches	169
Literarisches	170
Literarisches	171
Literarisches	172
Literarisches	173
Literarisches	174
Literarisches	175
Literarisches	176
Literarisches	177
Literarisches	178
Literarisches	179
Literarisches	180
Literarisches	181
Literarisches	182
Literarisches	183
Literarisches	184
Literarisches	185
Literarisches	186
Literarisches	187
Literarisches	188
Literarisches	189
Literarisches	190
Literarisches	191
Literarisches	192
Literarisches	193
Literarisches	194
Literarisches	195
Literarisches	196
Literarisches	197
Literarisches	198
Literarisches	199
Literarisches	200
Literarisches	201
Literarisches	202
Literarisches	203
Literarisches	204
Literarisches	205
Literarisches	206
Literarisches	207
Literarisches	208
Literarisches	209
Literarisches	210
Literarisches	211
Literarisches	212
Literarisches	213
Literarisches	214
Literarisches	215
Literarisches	216
Literarisches	217
Literarisches	218
Literarisches	219
Literarisches	220
Literarisches	221
Literarisches	222
Literarisches	223
Literarisches	224
Literarisches	225
Literarisches	226
Literarisches	227
Literarisches	228
Literarisches	229
Literarisches	230
Literarisches	231
Literarisches	232
Literarisches	233
Literarisches	234
Literarisches	235
Literarisches	236
Literarisches	237
Literarisches	238
Literarisches	239
Literarisches	240
Literarisches	241
Literarisches	242
Literarisches	243
Literarisches	244
Literarisches	245
Literarisches	246
Literarisches	247
Literarisches	248
Literarisches	249
Literarisches	250
Literarisches	251
Literarisches	252
Literarisches	253
Literarisches	254
Literarisches	255
Literarisches	256
Literarisches	257
Literarisches	258
Literarisches	259
Literarisches	260
Literarisches	261
Literarisches	262
Literarisches	263
Literarisches	264
Literarisches	265
Literarisches	266
Literarisches	267
Literarisches	268
Literarisches	269
Literarisches	270
Literarisches	271
Literarisches	272
Literarisches	273
Literarisches	274
Literarisches	275
Literarisches	276
Literarisches	277
Literarisches	278
Literarisches	279
Literarisches	280
Literarisches	281
Literarisches	282
Literarisches	283
Literarisches	284
Literarisches	285
Literarisches	286
Literarisches	287
Literarisches	288
Literarisches	289
Literarisches	290
Literarisches	291
Literarisches	292
Literarisches	293
Literarisches	294
Literarisches	295
Literarisches	296
Literarisches	297
Literarisches	298
Literarisches	299
Literarisches	300
Literarisches	301
Literarisches	302
Literarisches	303
Literarisches	304
Literarisches	305
Literarisches	306
Literarisches	307
Literarisches	308
Literarisches	309
Literarisches	310
Literarisches	311
Literarisches	312
Literarisches	313
Literarisches	314
Literarisches	315
Literarisches	316
Literarisches	317
Literarisches	318
Literarisches	319
Literarisches	320
Literarisches	321
Literarisches	322
Literarisches	323
Literarisches	324
Literarisches	325
Literarisches	326
Literarisches	327
Literarisches	328
Literarisches	329
Literarisches	330
Literarisches	331
Literarisches	332
Literarisches	333
Literarisches	334
Literarisches	335
Literarisches	336
Literarisches	337
Literarisches	338
Literarisches	339
Literarisches	340
Literarisches	341
Literarisches	342
Literarisches	343
Literarisches	344
Literarisches	345
Literarisches	346
Literarisches	347
Literarisches	348
Literarisches	349
Literarisches	350
Literarisches	351
Literarisches	352
Literarisches	353
Literarisches	354
Literarisches	355
Literarisches	356
Literarisches	357
Literarisches	358
Literarisches	359
Literarisches	360
Literarisches	361
Literarisches	362
Literarisches	363
Literarisches	364
Literarisches	365
Literarisches	366
Literarisches	367
Literarisches	368
Literarisches	369
Literarisches	370
Literarisches	371
Literarisches	372
Literarisches	373
Literarisches	374
Literarisches	375
Literarisches	376
Literarisches	377
Literarisches	378
Literarisches	379
Literarisches	380
Literarisches	381
Literarisches	382
Literarisches	383
Literarisches	384
Literarisches	385
Literarisches	386
Literarisches	387
Literarisches	388
Literarisches	389
Literarisches	390
Literarisches	391
Literarisches	392
Literarisches	393
Literarisches	394
Literarisches	395
Literarisches	396
Literarisches	397
Literarisches	398
Literarisches	399
Literarisches	400
Literarisches	401
Literarisches	402
Literarisches	403
Literarisches	404
Literarisches	405
Literarisches	406
Literarisches	407
Literarisches	408
Literarisches	409
Literarisches	410
Literarisches	411
Literarisches	412
Literarisches	413
Literarisches	414
Literarisches	415
Literarisches	416
Literarisches	417
Literarisches	418
Literarisches	419
Literarisches	420
Literarisches	421
Literarisches	422
Literarisches	423
Literarisches	424
Literarisches	425
Literarisches	426
Literarisches	427
Literarisches	428
Literarisches	429
Literarisches	430
Literarisches	431
Literarisches	432
Literarisches	433
Literarisches	434
Literarisches	435
Literarisches	436
Literarisches	437
Literarisches	438
Literarisches	439
Literarisches	440
Literarisches	441
Literarisches	442
Literarisches	443
Literarisches	444
Literarisches	445
Literarisches	446
Literarisches	447
Literarisches	448
Literarisches	449
Literarisches	450
Literarisches	451
Literarisches	452
Literarisches	453
Literarisches	454
Literarisches	455
Literarisches	456
Literarisches	457
Literarisches	458
Literarisches	459
Literarisches	460
Literarisches	461
Literarisches	462
Literarisches	463
Literarisches	464
Literarisches	465
Literarisches	466
Literarisches	467
Literarisches	468
Literarisches	469
Literarisches	470
Literarisches	471
Literarisches	472
Literarisches	473
Literarisches	474
Literarisches	475
Literarisches	476
Literarisches	477
Literarisches	478
Literarisches	479
Literarisches	480
Literarisches	481
Literarisches	482
Literarisches	483
Literarisches	484
Literarisches	485
Literarisches	486
Literarisches	487
Literarisches	488
Literarisches	489
Literarisches	490
Literarisches	491
Literarisches	492
Literarisches	493
Literarisches	494
Literarisches	495
Literarisches	496
Literarisches	497
Literarisches	498
Literarisches	499
Literarisches	500
Literarisches	501
Literarisches	502
Literarisches	503
Literarisches	504
Literarisches	505
Literarisches	506
Literarisches	507
Literarisches	508
Literarisches	509
Literarisches	510
Literarisches	511
Literarisches	512
Literarisches	513
Literarisches	514
Literarisches	515
Literarisches	516
Literarisches	517
Literarisches	518
Literarisches	519
Literarisches	520
Literarisches	521
Literarisches	522
Literarisches	523
Literarisches	524
Literarisches	525
Literarisches	526
Literarisches	527
Literarisches	528
Literarisches	529
Literarisches	530
Literarisches	531
Literarisches	532
Literarisches	533
Literarisches	534
Literarisches	535
Literarisches	536
Literarisches	537
Literarisches	538
Literarisches	539
Literarisches	540
Literarisches	541
Literarisches	542
Literarisches	543
Literarisches	544
Literarisches	545
Literarisches	546
Literarisches	547
Literarisches	548
Literarisches	549
Literarisches	550
Literarisches	551
Literarisches	552
Literarisches	553
Literarisches	554
Literarisches	555
Literarisches	556
Literarisches	557
Literarisches	558
Literarisches	559
Literarisches	560
Literarisches	561
Literarisches	562
Literarisches	563
Literarisches	564
Literarisches	565
Literarisches	566
Literarisches	567
Literarisches	568
Literarisches	569
Literarisches	570
Literarisches	571
Literarisches	572
Literarisches	573
Literarisches	574
Literarisches	575
Literarisches	576
Literarisches	577
Literarisches	578
Literarisches	579
Literarisches	580
Literarisches	581
Literarisches	582
Literarisches	583
Literarisches	584
Literarisches	585
Literarisches	586
Literarisches	587
Literarisches	588
Literarisches	589
Literarisches	590
Literarisches	591
Literarisches	592
Literarisches	593
Literarisches	594
Literarisches	595
Literarisches	596
Literarisches	597
Literarisches	598
Literarisches	599
Literarisches	600
Literarisches	601
Literarisches	602
Literarisches	603
Literarisches	604
Literarisches	605
Literarisches	606
Literarisches	607
Literarisches	608
Literarisches	609
Literarisches	610
Literarisches	611
Literarisches	612
Literarisches	613
Literarisches	614
Literarisches	615
Literarisches	616
Literarisches	617
Literarisches	618
Literarisches	619
Literarisches	620
Literarisches	621
Literarisches	622
Literarisches	623
Literarisches	624
Literarisches	625
Literarisches	626
Literarisches	627
Literarisches	628
Literarisches	629
Literarisches	630
Literarisches	631
Literarisches	632
Literarisches	633
Literarisches	634
Literarisches	635
Literarisches	636
Literarisches	637
Literarisches	638
Literarisches	639
Literarisches	640
Literarisches	641
Literarisches	642
Literarisches	643
Literarisches	644
Literarisches	645
Literarisches	646
Literarisches	647
Literarisches	648
Literarisches	649
Literarisches	650
Literarisches	651
Literarisches	652
Literarisches	653
Literarisches	654
Literarisches	655
Literarisches	656
Literarisches	657
Literarisches	658
Literarisches	659
Literarisches	660
Literarisches	661
Literarisches	662
Literarisches	663
Literarisches	664
Literarisches	665
Literarisches	666
Literarisches	667
Literarisches	668
Literarisches	669
Literarisches	670
Literarisches	671
Literarisches	672
Literarisches	673
Literarisches	674
Literarisches	675
Literarisches	676
Literarisches	677
Literarisches	678
Literarisches	679
Literarisches	680
Literarisches	681
Literarisches	682
Literarisches	683
Literarisches	684
Literarisches	685
Literarisches	686
Literarisches	687
Literarisches	688
Literarisches	689
Literarisches	690
Literarisches	691
Literarisches	692
Literarisches	693
Literarisches	694
Literarisches	695
Literarisches	696
Literarisches	697
Literarisches	698
Literarisches	699
Literarisches	700
Literarisches	701
Literarisches	702
Literarisches	703
Literarisches	704
Literarisches	705
Literarisches	706
Literarisches	707
Literarisches	708
Literarisches	709
Literarisches	710
Literarisches	711
Literarisches	712
Literarisches	713
Literarisches	714
Literarisches	715
Literarisches	716
Literarisches	717
Literarisches	718
Literarisches	719
Literarisches	720
Literarisches	721
Literarisches	722
Literarisches	723
Literarisches	724
Literarisches	725
Literarisches	726
Literarisches	727
Literarisches	728
Literarisches	729
Literarisches	730
Literarisches	731
Literarisches	732
Literarisches	733
Literarisches	734
Literarisches	735
Literarisches	736
Literarisches	737
Literarisches	738
Literarisches	739
Literarisches	740
Literarisches	741
Literarisches	742
Literarisches	743
Literarisches	744
Literarisches	745
Literarisches	746
Literarisches	747
Literarisches	748
Literarisches	749
Literarisches	750
Literarisches	751
Literarisches	752
Literarisches	753
Literarisches	754
Literarisches	755
Literarisches	756
Literarisches	757
Literarisches	758
Literarisches	759
Literarisches	760
Literarisches	761
Literarisches	762
Literarisches	763
Literarisches	764
Literarisches	765
Literarisches	766
Literarisches	767
Literarisches	768
Literarisches	769
Literarisches	770
Literarisches	771
Literarisches	772
Literarisches	773
Literarisches	774
Literarisches	775
Literarisches	776
Literarisches	777
Literarisches	778
Literarisches	779
Literarisches	780
Literarisches	781
Literarisches	782
Literarisches	783
Literarisches	784
Literarisches	785
Literarisches	786
Literarisches	787
Literarisches	788
Literarisches	789
Literarisches	790
Literarisches	791
Literarisches	792
Literarisches	793
Literarisches	794
Literarisches	795
Literarisches	796
Literarisches	797
Literarisches	798
Literarisches	799
Literarisches	800
Literarisches	801
Literarisches	802
Literarisches	803
Literarisches	804
Literarisches	805
Literarisches	806
Literarisches	807
Literarisches	808
Literarisches	809
Literarisches	810
Literarisches	811
Literarisches	812
Literarisches	813
Literarisches	814
Literarisches	815
Literarisches	816
Literarisches	817
Literarisches	818
Literarisches	819
Literarisches	820
Literarisches	821
Literarisches	822
Literarisches	823
Literarisches	824
Literarisches	825
Literarisches	826
Literarisches	827
Literarisches	828
Literarisches	829
Literarisches	830
Literarisches	831
Literarisches	832
Literarisches	833
Literarisches	834
Literarisches	835
Literarisches	836
Literarisches	837
Literarisches	838
Literarisches	839
Literarisches	840
Literarisches	841
Literarisches	842
Literarisches	843
Literarisches	844
Literarisches	845
Literarisches	846
Literarisches	847
Literarisches	848
Literarisches	849
Literarisches	850
Literarisches	851
Literarisches	852
Literarisches	853
Literarisches	854
Literarisches	855
Literarisches	856
Literarisches	857
Literarisches	858
Literarisches	859
Literarisches	860
Literarisches	861
Literarisches	862
Literarisches	863
Literarisches	864
Literarisches	865
Literarisches	866
Literarisches	867
Literarisches	868
Literarisches	869
Literarisches	870
Literarisches	871
Literarisches	872
Literarisches	873
Literarisches	874
Literarisches	875
Literarisches	876
Literarisches	877
Literarisches	878
Literarisches	879
Literarisches	880
Literarisches	881
Literarisches	882
Literarisches	883
Literarisches	884
Literarisches	885
Literarisches	886
Literarisches	887
Literarisches	888
Literarisches	889
Literarisches	890
Literarisches	891
Literarisches	892
Literarisches	893
Literarisches	894
Literarisches	895
Literarisches	896
Literarisches	897
Literarisches	898
Literarisches	899
Literarisches	900
Literarisches	901
Literarisches	902
Literarisches	903
Literarisches	904
Literarisches	905
Literarisches	906
Literarisches	907
Literarisches	908
Literarisches	909
Literarisches	910
Literarisches	911
Literarisches	912
Literarisches	913
Literarisches	914
Literarisches	915
Literarisches	916
Literarisches	917
Literarisches	918
Literarisches	919
Literarisches	920
Literarisches	921
Literarisches	922
Literarisches	923
Literarisches	924
Literarisches	925
Literarisches	926
Literarisches	927
Literarisches	928
Literarisches	929
Literarisches	930
Literarisches	931
Literarisches	932
Literarisches	933
Literarisches	934
Literarisches	935
Literarisches	936
Literarisches	937
Literarisches	938
Literarisches	939
Literarisches	940
Literarisches	941
Literarisches	942
Literarisches	943
Literarisches	944
Literarisches	945
Literarisches	946
Literarisches	947
Literarisches	948
Literarisches	949
Literarisches	950
Literarisches	951
Literarisches	952
Literarisches	953
Literarisches	954
Literarisches	955
Literarisches	956
Literarisches	957
Literarisches	958
Literarisches	959
Literarisches	960
Literarisches	961
Literarisches	962
Literarisches	963
Literarisches	964
Literarisches	965
Literarisches	966
Literarisches	967
Literarisches	968
Literarisches	969
Literarisches	970
Literarisches	971
Literarisches	972
Literarisches	973
Literarisches	974
Literarisches	975
Literarisches	976
Literarisches	977
Literarisches	978
Literarisches	979
Literarisches	980
Literarisches	981
Literarisches	982
Literarisches	983
Literarisches	984
Literarisches	985
Literarisches	986
Literarisches	987
Literarisches	988
Literarisches	989
Literarisches	990
Literarisches	991
Literarisches	992
Literarisches	993
Literarisches	994
Literarisches	995
Literarisches	996
Literarisches	997
Literarisches	998
Literarisches	999
Literarisches	1000

	Seite
Cotelettes à la Milanaise	91
" à la Minute	91
" gespickt	92
" farcirt	116
" (Hammels)	92
" auf dem Roste	92
" en surtout	122
" von Hühnern	93
" von Tauben	97
" von Hecht	156
" von Ochsenfleisch (Entre-Côtes)	108
Coulis	43
" weiße	43
" braune	50
Croquettes	75
Croustade von Reis	199
" von Brod	205
Croutes aux champignons	81
Croutons zum Einfassen der Gemüse und Fleischgerichte	209
Croutons aus Brod	209
" aus Nudelteig	211
" aus Butter	26
" aus Wurzeln	217

D.

Decoration der kalten Zierspeisen mit Gallerte und Butter, Oelsaucen nnd ihrer Beschaffenheit, siehe auch 1. Theil	216
Drosseln als Braten	145

E.

Eier zu verlieren	19

Seite
Eier zu backen 93
Eierkäse 17
Einfassungen von Brod und Teig . . . 209
" von Butter und Gelée . . 222
Ente à la Duchesse 142
" wilde à la Bigarade 137
Entre-Côtes en Quadrille 109
Erbsen grüne 97
Erbsspargeln 98

F.

Farce gewöhnliche von Fischen 173
" " " Geflügel 171
" feinere von Geflügel 171
" " " Kalbfleisch 173
" " " Fasan 173
" " " Feldhühnern 173
" " " Wildpret 173
" " " Fischen 173
" " mit Krebsbutter 174
" " " Trüffeln 174
" " " Champignons 174
" " von Karpfenmilchen 174
" " " Hechtlebern 175
" " " Gänselebern 176
Fasanen mit Trüffel à la Périgord . . . 144
Feldhühner mit Trüffel à la Périgord . . 144
" au gratin 135
Filet von Ochsenfleisch 113
" " " gedämpft 111
" " " à la Jardinière . . 111
Fische ihre Zubereitungen 149
Fischwürste 89

	Seite
Fleischbrühe ihre Zubereitung	3
„ bürgerliche	4
„ aromatische in kurzer Zeit zu bereiten	7
„ mit Caramel zu färben erhöht ihr Wohlgeschmack	8
„ ihr sollen keine Gewürze beigemengt werden	11
„ die tauglichsten Fleischstücke dazu	12
„ ihre Zuthaten zu Suppen . .	12
Fleischgerichte	108
Forelle blau zu sieden	149
„ mit Oeltunke	247
Fricandeau von Kalbfleisch	115
„ „ Wildpret	128
„ „ Schweinefleisch	126
Friture von Feldhühnern	69
„ „ Krebsen	69
„ „ Eiern	72
„ „ Austern	72
„ „ Kalbsnieren	73
„ „ Kalbsgehirn	73
„ „ Hecht	74
„ „ Reis	75
„ „ à la Bechamel	76
„ „ Hirschkolben	76
„ „ Hühnern	76
„ „ Hühner im Backteig	77
„ „ Kalbsbrust	78
Frösche gebacken	81

G.

Galantine und Socles	223

	Seite.
Galantine von Kapaun	232
" " Feldhühnern	235
" " Aal	247
Gallerte ist nicht der nährende Bestandtheil der Fleischbrühe	212
" zu machen	213
" ihr Zweck	213
" ihre Farbe	214
" zu Fischen	215
" der Galantines und ihr Unterschied	223
" von der gewöhnlichen	224
Gans (wilde) à la Daube	136
" (zahme) mit Kastanien	140
" kalt, auf bürgerliche Art	248
Gänselebern mit Trüffeln	141
" à la Reine kalt	240
Gänseleberwürste	86
Gebackenes (Friture)	69
" von Feldhühnern	69
" " Krebsen	71
" " Eiern	72
" " Austern	72
" " Kalbsnieren	73
" " Kalbsgehirn	73
" " Hecht	74
" " Reis	75
Gebackene Hirschkolben	76
" Hühner	76
" Hühner im Backteig	77
" Kalbsbrust	78
" Frösche	80
" Sardellen	81
" Eier	72

Seite.
Gelberüben junge 97
Gemüse junge 94
Gemüsebeilagen 90
Gerichte, die nach der Suppe gegeben werden 65
Gesundheitssuppe oder Bouillon de Prim
für Kranke und Genesende . . . 6
Glace, ihre Zubereitung 9
Godiveau von Kalbfleisch 175
" " Geflügel 176
" " Wildpret 176
" " Fischen 176
Grenadins von Hammelfleisch 122

H.

Hammelsbug à la St. Ménehould . . . 123
" à la Turque 123
Hammelfleisch wie Wildpret zuzurichten . 147
Hammelsschlegel zu braten 147
" farcirt 110
" à l'Italienne 120
" gebacken 121
Hammelszungen au gratin 124
" mit Gelée 242
Hasen zu braten 148
Hasenwürste 88
Hecht à la Périgueux 154
" am Spieß 155
" en Fricandeau 156
" (Salzhecht) mit Kartoffeln 157
Häringe zu backen 76
Hirschkolben zu backen 148

	Seite
Hirschziemer im Ofen	127
Hühner à la Dauphin	80
„ à la Bechamel	138
„ en Ecrevisses	139
„ à la Crême	139
„ à la Périgorde	144
Hühnerbrüste geschwungen	139
Hühnerwürste	87
Hummer zu kochen	163
„ farcirt	164

J.

Imbiß (Voressen, hors d'oeuvre)	65
Jus	5
Jus-Sauce	52

K.

Kabeljau mit Kartoffeln	160
„ à la Bechamel	161
„ à l'Etouffade	161
Kalbsbug en Galantine	235
Kalbfleisch gedämpft	115
Kalbsfüße	10
Kalbsgehirn en Magnonaise	241
„ à la St. Menehould	119
Kalbskopf à la Tortue	117
Kalbsmilchen à la Dauphin	80
„ gespickt	92
„ à la Condé	116
Kalbsnuß à la Condé	114
„ en Galantine	239
Kalbsschlegel à la Périgord	144
„ à la Provençale	114

	Seite
Kapaun à la Bechamel	138
„ à la Périgord (mit Trüffel)	144
„ zu braten	144
„ en Galantine	232
Karamel, Benützung zur Färbung der Fleischbrühe	16
Karpfen blau zu sieden	158
„ la à Chambord	158
Kartoffeln à la Crême	98
„ mit saurer Rahmsauce	99
„ mit Sardellen	99
Kartoffelsuppe	21
Kartoffelklöße	17
Kartoffel-Purée	57
Ket-Chop oder Soya	54
Klöße von Geflügel	28
„ aus Butter	14
„ „ Lebern	15
„ „ Kartoffeln	17
„ „ Mark	18
Konsomme (Consommé)	6
Kraut farcirt	106
Kräuterbutter	61
Kräutersauce	44
Kräutersuppe	21
Krammetsvögel als Braten	145
Krebsbutter	24
Krebsnasen	90
Krebssauce	44
Krebssuppe	23
Krebswürste	88
Krustade von Reis	199
Krusten kleine mit Champignons	81

Seite

L.

Laberdan mit Kartoffeln 161
Lammsbrust 124
Lammsbug en Galantine 242
Lammsbüge mit Champignons 124
Leberwürste 82
Lendenbraten 110
Lerchen als Braten 145
Liaison, Zweck, Verfahren und Anwendung derselben 41
" Verdeutschung 41
Lummel gedämpft 110
" à la Jardinière 111
Lummelbraten 110

M.

Macaroni zu kochen 195
Macedoine von Gemüsen 101
Magnonaise 62
Markklöße 18
Milchschwein zu braten 148
" farcirt, kalt 232
Möhren oder Gelberüben 97
Montpellier-Butter 220
" " grün 221
" " roth 221
" " gelb 221
" " violett 221
" " hochgelb 221
Muschelragout 48

Seite.

O.

Ochsenfilet am Spieß 110
„ gedämpft 111
„ à la Jardinière 111
„ à l'Anglaise 113
Ochsenfleisch à la Duchesse. 169
Ochsenzunge mit Olivensauce 115
Oelsauce. 62
„ mit Kräutern 63
„ à la Provençale 64
„ zu Schwarzwildpret 65
„ zu Fischen 65

P.

Pain von Lebern 236
„ „ Kalbfleisch 238
„ „ Wildpret 238
Pasteten, kalte 167
„ von Gänselebern 176
„ „ Kapaun 179
„ „ Hühnern 181
„ „ Truthahn 181
„ „ Feldhühnern 181
„ „ Fasan 181
„ „ Schinken 181
„ „ Ochsenfleisch 182
„ „ Ochsenfilet 185
Pastete zum Aufschneiden von Ochsenfilet . . 185
„ warme 188
„ von Bekassin 188
„ „ Fasan 189
„ „ Schneißvögel 190
„ à la Monglas 190

	Seite.
Pastete von Kalbsmilchen	191
„ „ Ochsenfleisch	192
„ „ Salmen	192
„ Blätterteig à la Nesle	193
Pastetchen von Austern	66
„ „ Krebsen	193
„ „ Feldhühner	193
„ „ au soufflé	67
„ „ von Kartoffeln	68
Petersilien zu backen	69
Pflückspargeln	98
Prachtschüsseln	165
Poulard à la Périgord	144
Purée-Suppen	28
Purée von Kartoffeln	57
„ „ Zwiebeln weiß (Bechamel)	55
„ „ Zwiebeln braun	56
„ „ Sauerampfer	58
„ „ grünen Erbsen	59
„ „ getrockneten Erbsen	59
„ „ Linsen	60
„ „ weißen Bohnen	60
„ „ Champignons	60

R.

Ragouts zum Garniren	48
Ragout Chipoulata	120
„ mit Muscheln	48
„ „ Champignons und Krebsen	48
Ragouts feinere zu Croustades und Vol-au-vent	201
Ragout à la Reine	201

Seite.
Ragout à la Polonaise 202
„ au chasseur 203
„ à la Périgord 203
„ à la Toulouse 204
„ von Ochsengaumen 204
Rapünzchen 101
Rehwild zum Braten 148
Reis à la Turque (Pilav) 60
Reiskasserole auf bürgerliche Art 204
Remulad-Sauce 64
Rissolen 69
Rosenkohl 101
Rost-beef 146
Roulade von Gans kalt 248

S.

Salbei zu backen 69
Salat, Wahl desselben 219
Salmen blau zu sieden 152
„ mit Muschelragout 153
„ à la Provençale 153
„ à la St. Ménehould 154
„ mit Montpellierbutter 246
Salmi von Haselhühnern 131
„ „ jungen Trappen 130
„ „ Feldhühnern 131
„ „ Wildenten 131
„ „ von Schnepfen 131
„ „ Bekassinen 131
Sardellenbutter 62
Satz zu Saucen 49
Saucen 38

	Seite.
Saucen, Zweck und Beschaffenheit . . .	38
„ die nöthige Brühe dazu	38
„ die Wahl derselben	39
„ weiße	39
„ die weißen erfordern mehr Aufmerksamkeit als die braunen . . .	39
„ Hauptbedingung zu ihrer Verfertigung	39
„ Bindung derselben	39
„ braune	42
Sauce mit Krebsen	44
„ „ Kräuter	44
„ grüne	45
„ englische	45
„ zu Gemüsen	45
„ portugiesische	46
„ hollandaise	46
„ Süße Rahmsauce zu Türbot, Kabeljau, Laberdan und Kartoffeln	47
„ Von den braunen Tunken	49
Sauce mit Sardellen	51
„ piquante	51
„ mit Trüffel	51
„ „ Oliven	51
„ „ Zwiebeln	52
„ hachée	52
„ mit Jus und Zubereitung des Fricandeau	52
„ von saurem Rahm	52
„ à la Robert	56
„ tomate (Paradiesäpfel.)	56
„ aigre-douce (siehe Hirschziemer im Ofen)	127

Seite.
Sauce kalte mit Oel 64
„ à la Provençale 64
„ remulade 64
„ remulade grüne 64
„ à la Tartare 64
„ mit Sauerampfer 58
Sauerkraut im Ofen 102
Scorzonerwurzeln 103
Schinken mit Gelée 238
Schneißvögel in Semmelkrusten 135
Schnepfen au gratin 134
„ zu braten 131
Schwarzwurzeln 103
Schweinsfilets à l'Anglaise 127
Schweinefleisch auf dem Roste 93
Schweinskopf farcirt 232
Schweinsschlegel am Spieß 125
„ mit Sauce aigre-douce . . 125
„ farcirt 126
Socle zu verfertigen 225
Soubise 56
Soya 54
Spanferkel zu braten 148
„ farcirt, kalt 232
Spinatgrün (Kräuter-Delsauce) . . . 63
Steinbutte en fricandeau 161
Stockfisch mit Butter 162
Suppen, Klöße von Kalbfleisch 13
„ Butterklöße 14
„ Leberklöße 15
„ Brodkäse. 16
„ Eierkäs 17
„ Markklöße 18

Seite.

Suppen mit schwarz Brod 20
„ „ Kräutern 21
„ „ Kartoffeln 21
„ „ Hülsenfrüchten 22
„ „ Krebsen 23
„ Falsche Schildkrötensuppe 24
„ Durchgetriebene Wildpretsuppe . . 27
„ Durchgetriebene Hühnersuppe . . . 28
„ Reissuppe braun 29
„ Schleimreissuppe 30
„ Reisschleim 31
„ Reissuppe mit Erbsenpurée . . . 31
„ Gerstensuppe 32
„ Gerstenschleim 33
„ Sagosuppe 33
„ Suppe von geröstetem Griesmehl . 33
„ Gewöhnliche Griessuppe 34
„ Gehackte Suppe 34
„ Eiergerste, geröstet 35
„ Zerfahrene Suppe 35
„ Wollsuppe 35
„ Suppe mit Omelettes 36
„ Panad-Suppe 36
„ Fasten-Reissuppe 37
„ Biersuppe 37
„ Weinsuppe 37

T.

Tauben à la Dauphin 80
„ wilde 137
Teig zu kalten Pasteten 167
„ „ warmen Pasteten 168

	Seite.
Teig zu Timbales	168
„ „ geriebener	168
„ „ Blätter=	168
„ „ färben	226
Tendrons von Kalbsbruſt	79
„ grillirt	78
„ in Sauce	79
Tendrons in grüner Sauce	119
Timbale von Macaroni à la Milanaise	194
„ au chasseur	197
„ mit Hühner	197
„ mit Krebſen	197
„ Nudeln mit Blanquette	198
Truffes-Croustade en Surprise	208
Truthahn à la Périgord	142

V.

Verlorene Eier	19
Vol-au-vent (Teig)	165
Vol-au-vent à la Nesle	193

W.

Wachteln au gratin	135
„ zum Braten	145
Weißkraut farcirt	105
Welſchhahn à la Périgord	142
„ à la Financier	137
Welſchhahnsflügel à la Financiére	137
Wildente à la Bigarade	137
Wildferkel farcirt	232
Wilde Gans à la Daube	136
Wildleber mit braunem Zwiebelpüre	129
Wildpret à la Provençale	128

Seite.
Wildschweinsschlegel à la Génèvoise . . . 129
Wildschweinskopf farcirt 228
Wildtaube 137
Wirsing farcirt 104
Würste von Ragout 89
Würste feine 82
Würzen der Würste 83

Z.

Zierspeisen:
Décoration derselben, mit Gallerte, Butter, Wurzeln, mit Oelsaucen 211
Zunge à la Dauphin 80
Zwiebelpüre (Sauce Robert, Soubise, Béchamel) 56

Dritter Theil.

Koch-Vorſchriften

für

die ſüßen Gemüſe.

Von den Puddings, Milch- und Eierspeisen, Dariolen, Talmuß, Mirlitons, Fanschonettes, Aufläufen und den in Schmalz gebackenen Mehlspeisen.

Die Puddings haben ihre Entstehung wahrscheinlich den Klößen zu verdanken. — Der Pudding ist eine der ältesten Mehlspeisen und schon in einer Zeit gefertiget worden, wo man noch nicht sehr mit Formen für die Küche eingerichtet war. Aber auch das Alte müssen wir ehren; denn, ist der Pudding nach den Regeln der Kunst gefertiget, so ist er nicht nur eine sehr profitable, sondern — namentlich für Gasthöfe — eine sehr beqeume Schüssel, indem er den Vortheil gewährt, daß man ihn, wenn er auch schon einmal bei Tische war, nur im warmen Ofen etwas aufwärmen, ihn in eine mit Butter bestrichene Form drücken und im Marienbade oder Ofen heiß machen darf, wo er dann wieder so schön und gut ist, als im frischen Zustande.

Als kaya kentaten Chiefs hatte man entweder in den Versuch gemacht, ihre Gebiete mit eigenen kaya gebürtigen Beamten, die man mit Gewalt einsetzte, zu regieren, oder sie zu vernichten. Letzteres war das Schlimmere, da man man trotz der besiegten Waffen, sowie bei den Indianern, immer noch einen gewissen Vertragsrest beanspruchen kann, durch den sich ein Gegner noch binden läßt. Ein Beispiel hierfür bildeten die Chiefs von Kaya. Als diese wilden rothen Hunde aus der Gegend verschwunden waren, wurden sie nicht wiederersetzt, sondern die Regierung ging ein neues Stadium weiter, um die wilden Kaya's auch noch zu Menschen zu machen, wenigstens zu solchen, wie sie bisher nur in Europa existirten. Man hatte nämlich gefunden, daß die Kaya's, wenn sie auch wild waren, doch keine Sklaven waren, und daß sie sich nicht zu Sklaven machen ließen, und daß sie lieber ihr Leben ließen, als daß sie sich ergaben. Sie waren also keine Sklaven, sondern Menschen, und Menschen, welche so sind, wie sie sind, sind keine Sklaven, sondern Menschen, welche sich nicht zu Sklaven machen lassen. Sie waren also Menschen, und sollten nun zu Sklaven gemacht werden.

Natürlich mit Gewalt. Das ist ja Europa. Wenn man Jemand zu Etwas machen will, was er nicht will, so muß man ihn mit Gewalt dazu machen. Wenn man Jemand zu Etwas machen will, was er nicht kann, so muß man ihn mit Gewalt dazu machen. Wenn man Jemand zu Etwas machen will, was er nicht darf, so muß man ihn mit Gewalt dazu machen. Wenn man Jemand zu Etwas machen will, was er nicht soll, so muß man ihn mit Gewalt dazu machen. Wenn man Jemand zu Etwas machen will, was er nicht mag, so muß man ihn mit Gewalt dazu machen. Wenn man Jemand zu Etwas machen will, was er nicht kann, so muß man ihn mit Gewalt dazu machen. Wenn man Jemand zu Etwas machen will, was er nicht darf, so muß man ihn mit Gewalt dazu machen. Wenn man Jemand zu Etwas machen will, was er nicht soll, so muß man ihn mit Gewalt dazu machen. Wenn man Jemand zu Etwas machen will, was er nicht mag, so muß man ihn mit Gewalt dazu machen.

ein halbes Weinglas voll Milch und 4 Eßlöffel Cognac oder Rhum, eine Prise Salz, etwas Muskatnuß, 4 Loth gehackten Zitronat, und 12 Loth kleine und 12 Loth große ausgesteinte Rosinen dazu. Diese Masse rührt man stark durch, mischt auch drei in feine Scheibchen geschnittene Reinetteäpfel, so wie vier bis fünf Eßlöffel voll Aprikosen-Marmelade oder eben so viel Heckenmark darunter, füllt diese Masse entweder in eine Form oder Serviette und kocht sie zwei Stunden lang ununterbrochen fort.

Zur Sauce schlägt man 4 Eigelb mit einem Kaffeelöffel voll feinen Mehles, 4 Loth gestoßenen Zucker, an dem zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben wurde, 4 Loth frischer Butter, eine Prise Salz und ein Glas Madeira oder andern guten weißen Wein auf schwachem Feuer mit der Schneeruthe zu Schaum, zieht einige Löffel voll davon über den Pudding und die übrige servirt man extra in einer Saucière. — Diese Sauce heißt man „Weinschaum" oder „Chau-d'eau."

Pudding von Reis. Man beliest ein halb Pfund Reis recht rein, läßt ihn im Wasser einmal aufkochen, gießt ihn auf einen Durchschlag, überschüttet ihn mit kaltem Wasser und drückt ihn fest aus. Nun setzt man drei Schoppen (sechs Glas) Milch auf's Feuer, gibt, wenn sie kocht, den Reis hinein, thut 1/4 Pfund

Zucker dazu, läßt ihn schnell dick einkochen, doch so daß er noch etwas härtlich ist, damit er im Pudding noch ein wenig aufgehen kann, und stellt ihn kalt. Hernach rührt man 12 Loth Butter mit 10 Eigelb zu Schaum, thut den erkalteten Reis, etwas gestoßenen Zimmt, die an Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, 1/4 Pfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln, fein geschnittenen Zitronat, eine Prise Salz und 8 Loth kleine und 8 Loth große ausgekernte Rosinen dazu, rührt alles wohl durch, schlägt das Eiweiß zu Schnee, zieht ihn unter die Masse, bindet diese in eine Serviette und läßt sie 1 1/2 Stunden kochen.

Zur Sauce rührt man 5—6 Eßlöffel voll Hagebutten-Marmelade (Heckenmark) mit einem Glase Wein, dem nöthigen Zucker und feinem Zimmt auf dem Feuer zu einer nicht gar zu flüssigen Masse und gibt sie extra in einer Saucière.

Oder man stößt ungekochte Kirschen sammt den Steinen im Mörser recht fein, setzt sie mit dem erforderlichen Zucker, etwas Zwieback, einigen gestoßenen Macronen oder blos Mandeln, etwas Zimmt und einem Glase Wein auf's Feuer, läßt sie durchkochen, streicht sie durch ein Haarsieb, verdünnt sie, wenn dies nöthig, mit noch etwas Wein, mischt auch einen Eßlöffel Kirschengeist darunter und gibt sie ebenfalls extra.

Oder man steint die Kirschen roh aus, und kocht sie dann auf gleiche Weise, wie oben gezeigt, streicht sie aber dann durch kein Sieb.

Kuchen von Reis. — Man beliest ein halbes Pfund Reis, wascht und blanschirt ihn, gießt ihn auf einen Durchschlag, überschüttet ihn mit kaltem Wasser, drückt ihn fest aus und gibt ihn mit 12 Loth Zucker in eine halbe Maas siedender Milch, läßt ihn zugedeckt langsam ausquellen, rührt ihn aber nicht, damit er ganz bleibt, und sollte die Milch nicht hinreichend sein, so gießt man noch etwas kochende nach. Dieses Mittels bediene man sich aber nur im äußersten Nothfalle. Wenn er gar und eingekocht ist, rührt man ein halbes Pfund frischer Butter mit einer Prise Salz darunter und stellt ihn kalt. Eine Stunde vor dem Anrichten rührt man 10 Eigelb, je zwei und zwei darunter, daß der Reis ganz weiß und schaumig wird, reibt die Schale einer Zitrone an Zucker ab, schabt sie dazu, auch einige Messerspitze voll feinen Zimmt, 1/8 Pfund abgezogene, getrocknete und gestoßene Mandeln, zieht den Schnee von 8 Eiweiß darunter, bestreicht eine passende Form mit Butter, bestreut sie mit geriebenem und fein gesiebtem Milchbrode, füllt die Reismasse hinein und läßt sie eine Stunde im Ofen backen.

Zur Sauce stößt man 1/4 Pfund abgezogene Mandeln recht fein, macht einen Schoppen

(zwei Glas) süßen Rahm oder auch blos Milch siedend, thut die Mandeln nebst einer Prise Salz, einem Stückchen Vanille und 6 Loth Zucker hinein und läßt sie auf dem Feuer ausziehen, bindet sie mit 6 Eigelb und läßt sie durch ein Haarsieb laufen.

Man macht diese Sauce auch ohne Mandeln.

Wenn der Reiskuchen gar ist, stürzt man ihn auf eine Schüssel, bestreut ihn mit gesiebtem Zucker, hält eine glühende Schaufel darüber, glacirt ihn schön und giebt die Sauce extra in einer Saucière.

Statt dieser Sauce gibt man auch blos Himbeersaft.

Aepfel mit Reis. (Pommes au Riz.) Man kocht den Reis in Rahm oder Milch, wie oben beim Reiskuchen gezeigt. Dann sticht man von 10 bis 12 Borsdorfer- oder Reinette-Aepfeln das Kernhaus mit einem Ausstecher heraus, schält sie hernach schön rund, füllt die Höhlung mit gut gereinigten, kleinen Rosinen, fein geschnittenen Mandeln, Zucker und Zimmt, zerläßt in einem flachen Geschirre etwas Butter, setzt die Aepfel enge an einander hinein, streut gesiebten Zucker darüber, bedeckt sie und läßt sie beinahe gar, also nicht ganz weich dämpfen, gießt ein halbes Glas Wein dazu und setzt sie kalt. Ein halbes Pfund Butter rührt man hernach mit 12 Eigelb zu Schaum, thut die Schale von 2 Zitronen, die an Zucker abge-

rieben worden, 1/4 Pfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln, fein geschnittenen Zitronat und etwas feinen Zimmt dazu, rührt dies unter den erkalteten Reis und zieht den Schnee von acht Eiweiß darunter.

Nun bestreicht man eine passende Form mit Butter, streut sie mit feinem Reibbrode aus, füllt einige Löffel voll von der Masse hinein, ordnet die Aepfel darauf, bedeckt sie mit Reismasse, fährt so fort, bis die Form voll ist und backt sie in 5/4 Stunden gar, glacirt den Kuchen, wie den vorigen, und gibt ihn mit einer der vorhergehenden Saucen zu Tische.

Die beste Sauce zu allen süßen Puddings, mit Ausnahme des Markpuddings, ist folgende Erdbeersauce: Man streicht ungefähr zwei Teller voll Walderdbeere durch ein feines Sieb, daß alle, selbst die kleinsten Steinchen zurückbleiben, kocht ein halbes Pfund Zucker in einer unverzinnten Zuckerpfanne zum großen Flug, rührt die Erdbeer darunter, hebt sie vom Feuer, reibt die Schale einer Zitrone an Zucker ab, schabt sie hinein, rührt ein starkes Glas weißen Wein und den Saft von zwei Zitronen darunter und gießt sie in ein porzellainenes Geschirr. Beim Anrichten extra in eine Saucière. Zu bemerken ist, daß der Löffel, mit dem die Sauce gerührt wird, entweder ein silberner oder neuer hölzerner sein muß. Die Sauce ist besser kalt als warm. —

Grieskuchen. Man rührt in eine halbe Maas siedenden Rahm oder Milch, in die man 12 Loth Zucker gegeben hat, 12 Loth Griesmehl, kocht es zu einem dicken Brei und stellt ihn kalt. Nun rührt man 1/2 Pfund Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 10 Eigelb dazu, reibt die Schale einer Zitrone an Zucker ab, schabt ihn hinein, gibt auch eine Prise Salz dazu, ein halbes Pfund kleine Rosinen und 4 Loth abgezogene und fein gestoßene Mandeln, rührt den Griesbrei darunter, zieht den Schnee von 10 Eiweiß dazu und backt die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen und mit dem feinsten Reibbrode ausgestreuten Form im Ofen gar.

Hiezu die vorhin erwähnte Erdbeersauce.

Brodkuchen. Man schneidet von 5 bis 6 altgebackenen Milchbroden die Rinde, das Brod in Scheiben, thut es in eine Schüssel, gießt Milch darüber und läßt es stehen, bis es aufgeweicht ist. Nun drückt man alle Milch heraus, thut das Brod in ein Geschirr, rührt es mit 12 Loth gestoßenem Zucker und einer Prise Salz auf einem nicht zu raschen Feuer zu einem dicken Brei, rührt noch 6 Loth frischer Butter darunter und stellt es kalt. —

Eine Stunde vor dem Anrichten rührt man 10 Eigelb, je zwei und zwei darunter, so zwar, daß das Brod ganz schaumig wird, reibt die

Schale von einer Zitrone hinein, zieht den Schnee von 10 Eiweiß darunter, und backt ihn in einer mit Butter ausgestrichenen Form im Ofen gar.

Einen Weinschaum, oder eine Hagebutten-, Kirschen- oder Erdbeersauce gibt man extra dazu. —

Nudelkuchen. Man macht von zwei ganzen und zwei gelben Eiern einen Nudelteig, rollt ihn dünne aus, schneidet die Blätter zu feinen Nudeln, blanschirt sie in kochendem Wasser und gießt sie zum Ablaufen auf einen Durchschlag. Indessen setzt man die nöthige Milch auf, gibt auch den nöthigen Zucker dazu, läßt sie kochen, legt die Nudeln hinein und kocht sie langsam dick. Hernach rührt man 1/2 Pfund Butter zu Schaum, schlägt 2 Eigelb und 4 ganze Eier hinein und rührt sie mit acht Loth gut gereinigten Rosinen, etwas gestoßenem Zimmt, der an Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone und einer Prise Salzes unter die erkalteten Nudeln, füllt sie in eine passende, mit Butter bestrichene Form und bäckt sie gar. Beim Anrichten besiebt man den Kuchen mit gesiebtem Zucker, hält eine glühende Schaufel darüber und gibt die beim Reiskuchen angegebene Rahmsauce extra dazu.

Pannequettes von Gries mit Aepfelmarmelade. Die beim Grieskuchen angegebene und fertig gemachte Masse bäckt

man, nachdem der Schnee darunter gezogen worden ist, in einer Omelettepfanne, auf beiden Seiten zu kleinen Kuchen, die man Stück für Stück auf eine Schüssel legt, und jedes Stück aber mit einer guten Aepfelmarmelade überstreicht. Diese Omelettes legt man nun auf eine Platte oder Schüssel, die zu Tische gegeben werden kann, auf einander hin, bestreicht aber das oberstliegende Omelette nicht mehr mit Marmelade und bäckt sie in einer Viertelstunde im Ofen gar. —

Den beim Markpudding angegebenen Weinschaum gibt man extra in einer Saucière dazu; oder aber auch eine andere der vorhergehenden süßen Saucen, nur keine, worunter Rahm ist. —

Süßer Timbale von Reis mit Mandelmilch. Man wascht 3/4 Pfund Carolinen-Reis mehrmal in lauwarmem Wasser, setzt ihn mit kaltem Wasser auf's Feuer, bis es zu sieden anfängt, schüttet ihn dann auf einen Durchschlag, übergießt ihn mit kaltem Wasser und läßt ihn abtraufen. Indessen stößt man 3/4 Pfund süße abgezogene Mandeln, mit etwa zwei Loth bittern im Mörser recht fein, thut sie in ein Geschirr, gießt 6 Glas siedende Milch dazu, drückt sie durch eine Serviette, gibt den Reis in ein Geschirr und gießt die Mandelmilch mit 12 Loth gestoßenem Zucker, 12 Loth frischer Butter und einer Prise Salz dazu, stellt

ihn auf's Feuer, bringt ihn in's Kochen, das man langsam aber ununterbrochen unterm öftern Rühren fortsetzt, damit sich der Reis gleich spaltet. Wenn er eine Stunde gekocht hat, so muß er zu einer Art Teiges geworden sein und wenn sich die Reiskörner leicht zwischen den Fingern zerdrücken lassen (wo nicht, so kocht man ihn noch eine Weile und sollte keine Flüssigkeit mehr daran sein, so gießt man noch ein Glas kochender Milch dazu), dann rührt man 8 Loth gestoßene Macronen, zwei ganze und vier gelbe Eier, vier Löffel geschlagenen süßen Rahm und den Schnee von zwei Eiweiß darunter, belegt eine Form mit Timbale-Teig, gießt die Reismasse hinein und bäckt sie in $1\,^1/_2$ Stunden im Ofen gar.

Unter diesen Reis kann man auch Rosinen mischen. Wie man den Teig zu Timbalen und solche überhaupt verfertiget, siehe „Timbale" im II. Theile und Zeichnungen Nr. 9 und 10.

Reis-Timbale mit Kaffe. Man röstet $^1/_4$ Pfund Mokakaffe zur schönen röthlichen Farbe, schüttet ihn in fünf Glas siedender Milch, und deckt sie zu, damit der Kaffegeschmack nicht verdünsten kann.

Indessen wascht und blanschirt man $^3/_4$ Pfd. Reis, drückt ihn fest aus, und kocht ihn in der Kaffemilch, die man vorher hat durch ein Sieb laufen lassen, mit 12 Loth gestoßenem Zucker, 12 Loth frischer Butter und einer Prise Salzes,

wie in voriger Vorschrift gezeigt wurde. Wenn er gar ist, so verrührt man ihn mit 1/4 Pfund gestoßenen Macronen, 2 ganzen und 4 gelben Eiern, zieht den Schnee von zwei Eiweiß, so wie 4 Löffel geschlagenen Rahm darunter und endiget, wie in vorhergehender Vorschrift gezeigt ist.

Timbale von Nudeln. Man macht von 8 Eigelb einen Nudelteig, rollt ihn zu dünnen Blättern aus, schneidet sie zu Nudeln und legt sie in 4 Glas siedender Milch. Wenn sie eine Weile gekocht haben, gibt man 12 Loth gestoßenen Zucker, an dem man zuvor 2 Zitronen oder eine Orange abgerieben hat, 12 Loth frischer Butter und eine Prise Salz dazu, läßt sie langsam fortkochen, bis sie recht markicht sind, verrührt sie dann mit zwei ganzen und vier gelben Eiern, zieht den Schnee von zwei Eiweiß und 4 Löffel geschlagenen Rahm darunter, belegt eine Timbaleform mit Teig (siehe Timbale II. Thl.), füllt die Masse hinein und bäckt sie in einem nicht gar zu heißen Ofen gar. —

Timbale von Kartoffeln. Man bratet zwanzig Stück schöne Kartoffeln in der Asche, nimmt, während sie noch heiß sind, alles Mehlige mit einem Eßlöffel heraus, wiegt davon 2 Pfund, die man mit 12 Loth frischer Butter, 12 Loth gesiebtem Zucker, 8 Loth gestoßenen Macronen und einer Prise Salz im Mörser

stößt. Wenn sie zu einem feinen, zarten Teige geworden sind, so verrührt man sie mit zwei ganzen und vier gelben Eiern, gibt etwas gestoßene Vanille dazu, zieht den Schnee von zwei Eiweiß und 4 Löffel geschlagenen Rahm darunter, belegt eine passende Form mit Timbaleteig (siehe II. Thl.) füllt die Masse hinein und bäckt sie in 1 1/2 Stunden in einem nicht zu heißen Ofen gar.

Alle diese Massen zu Timbale kann man auch blos in mit Butter bestrichene und mit Reibbrod ausgestreute Formen füllen und den Teig weglassen. —

Darioles. Hiezu nimmt man kleine flache blecherne Förmchen, wie zu Pastetchen, die man mit zerlassener Butter bestreicht, verkehrt auf einen Tisch legt, und wenn die erste Butter sich an die Förmchen angesetzt hat, so bestreicht man sie nochmals. Nachher rührt man zwei Loth feingesiebtes Mehl mit einem ganzen Ei zu einem feinen Teige, schlägt nach und nach sechs Eigelb dazu, rührt 1/4 Pfund gestoßenen Zucker, 12 Loth gestoßene Mandeln, eine Prise Salz und noch ein ganzes Ei darunter. Nun rührt man unter diese Masse noch so viel süßen Rahm, als zehn besagter Förmchen enthalten können, giebt die an Zucker abgeriebene Schale einer Orange oder Zitrone dazu, legt in jedes Förmchen ein Stückchen Butter von der Größe einer Mandel, füllt sie

mit der angerührten Masse an, stellt sie auf ein Blech, bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen gar und gibt sie so heiß als möglich zu Tische.

Sie sollen im Ofen nur wenig, höchstens zwei bis drei Linien über die Förmchen aufsteigen, wenn sie gelungen sind. —

Belegt man eine niedere Kuchenform mit Timbaleteig und füllt diese Masse hinein, so erhält man, wenn er richtig gebacken wird, einen herrlichen Kuchen, den man ebenfalls heiß zu Tische geben muß. —

Darioles mit Kartoffelmehl. Man verrührt 4 Loth Kartoffelmehl mit ein wenig Milch zu einem glatten, dicken Teigchen, gibt drei Glas süßen Rahm, 4 Loth frischer Butter und eine Prise Salz dazu, kocht dieses auf einem schwachen Feuer unter stetem Rühren zu einem Crême, thut es in ein anderes Geschirr und rührt es mit ¼ Pfund gestoßenen Zucker, an dem man zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben hat, mit zwei ganzen und vier gelben Eiern etwa eine Viertelstunde lang. Nun belegt man kleine flache Förmchen mit Timbaleteig, gibt von der Masse die gehörige Menge hinein und bäckt sie in einem mäßigen Ofen. —

Tallmuß. 2 Glas Milch bringt man mit 4 Loth frischer Butter in's Sieden, gibt dann eine Handvoll fein gesiebten Mehles dazu, schlägt es auf dem Feuer einige Minuten lang

zu einem trockenen Teige ab und bis er so fest und glatt ist als ein Nudelteig. Wenn er erkaltet ist, so rührt man 2 Löffel geschlagenen süßen Rahm, 4 Loth gestoßenen Zucker und ein wenig Salz darunter (ist man im Besitze von sogenanntem Viry-Käse, so gibt man auch 12 Loth dazu), dann schlägt man noch 3 bis 4 ganze Eier hinein, belegt kleine flache Förmchen mit Timbale- oder geriebenem Teige, der etwas über den Rand der Förmchen stehen muß, gießt einen Eßlöffel voll von der Masse hinein, schneidet den überstehenden Teig bis aufs Förmchen ein, legt ihn über die Masse her, bestreicht ihn mit Eigelb, bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen und gibt sie recht warm zu Tische.

Mirlitons. In einer irdenen Schüssel verrührt man zwei ganze und zwei gelbe Eier mit 1/4 Pfd. gesiebtem Zucker, 6 Loth gestoßenen Mandeln oder ebensoviel Macronen, mit der an Zucker abgeriebenen Schale von zwei Zitronen und einer Prise Salzes und mit 4 Loth zerlassener Butter, zieht den Schnee von 2 Eiweis darunter, belegt Pastetenförmchen mit geriebenem Teige, füllt die Masse hinein und bäckt si in einem nicht zu heißen Ofen zur schönen gelben Farbe.

Fanchonnettes. 2 Loth feingesiebtes Mehl, 6 Loth gesiebten Zucker und eine Prise Salz verrührt man mit 4 Eigelb und 3 Gläser Milch zu einem zarten Teigchen, thut etwas

gestoßene und gesiebte Vanille darunter, schlägt es auf dem Feuer zu einem Teige ab und stellt ihn kalt. Indessen belegt man Pastetenförmchen mit Blätterteig, füllt von der Masse hinein, bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen zur schönen gelben Farbe und läßt sie in den Förmchen erkalten. — Indessen mischt man unter den festen Schnee von 3 Eiweiß 1/4 Pfd. fein gesiebten Zucker, macht aus Papier eine Dütte, schneidet die Spitze vornen ab, so daß eine Oeffnung von der Größe einer ganz kleinen Haselnuß entsteht, füllt von dieser Masse hinein, und setzt sieben kleine Meringues rings am Rande herum, besiebt sie mit Zucker, läßt sie im Ofen trocknen, nimmt sie behutsam aus dem Förmchen, dressirt sie auf die Platte und gibt sie kalt oder warm zu Tische.

Unter diese Masse kann man zur Abwechslung auch Rosinen oder 1/4 Pfd. geriebene Chocolade geben.

Statt gewöhnlicher Milch nimmt man auch Mandelmilch.

Schinken-Nudeln. Von 3 ganzen Eiern macht man einen Nudelteig, treibt ihn in Messerrücken dicke Blätter aus, schneidet sie in Finger lange Federkiel dicke große Nudeln, kocht sie einige Minuten in siedendem Wasser, das man hinlänglich gesalzen hat, und gießt sie zum Abtrocknen auf einen Durchschlag. Nun bringt man einen Schoppen Milch in's Kochen, legt

die Nudeln hinein, kocht sie auf einem schwachen Feuer ganz langsam kurz ein und stellt sie kalt. Indessen rührt man 1/4 Pfd. frischer Butter zu Schaum, schlägt dann nach und nach 6 Eigelb darunter, thut ein schwaches Glas dicken sauren Rahm nebst 3/4 Pfd. gekochten und fein gewiegten Schinken dazu, mengt die Nudeln mit dem nöthigen Salze, einer Prise Pfeffer und dem festen Schnee von 6 Eiweis darunter, bestreicht eine silberne Casserole oder ein anderes Geschirr, das man zu Tische geben kann mit Butter, füllt die Masse hinein und bäckt sie im Ofen zur gelben Farbe.

Rahmnudeln (süße). Man rührt 12 Loth Butter recht schaumig, gießt ein starkes Glas dicken sauren Rahm, das nöthige Salz, ein wenig Muskatnuß und so viel Mehl dazu, daß es ein feiner Teig wird, der noch etwas flüssig sein muß. Von diesem Teige thut man einen Anrichtlöffel voll auf ein dünnes, reines, eigens hiezu gefertigtes Brettchen, macht Milch kochend, bildet mit dem Messer lange halbfingerdicke Nudeln, schiebt sie in die kochende Milch und fährt so fort bis alle Masse eingelegt ist. Wenn sie einige Minuten gekocht haben, hebt man sie mit dem Schaumlöffel in eine stark mit Butter bestrichene Schüssel, die man auf die Tafel geben kann, streut Zucker darüber, setzt sie in einen heißen Ofen und läßt sie gelb backen. Die übrig gebliebene Milch legirt man mit einigen

Eigelb, thut nöthigen Zucker, Zitronen- oder auch Vanillegeschmack dazu und gibt die Sauce extra in einer Saucière.

Milchnudeln. Man macht von einigen Eiern einen Nudelteig, rollt ihn aus und schneidet ihn in nicht allzufeine Nudeln, die man in siedendem Wasser einige Minuten kocht, sie dann auf einen Durchschlag gießt und ablaufen läßt. Hernach legt man sie in so viel siedenden Rahm, den man mit Zucker, an dem man zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben und versüßt hat, daß er einen Finger hoch über die Nudeln hergeht, und kocht sie etwa zehn Minuten, wo sie den Rahm werden eingesaugt haben. Dann bestreicht man eine runde glatte Form mit Butter, rührt unter die Nudeln 2 ganze Eier, füllt sie drei Finger hoch in die Form ein, pflückt frische Butter darüber und setzt sie in einen ziemlich heißen Ofen, worin man sie so lange läßt, bis sie oben eine gelbe Farbe haben und inwendig zwar fest, aber dennoch etwas feucht sind. Dann sticht man sie in schönen Stücken heraus, dressirt sie ansehnlich auf eine Platte und gibt eine Crême-Sauce, wie in vorhergehender Vorschrift gezeigt, extra dazu.

Diese Nudeln macht man auch statt mit gewöhnlicher Butter, mit Krebsbutter.

Dukaten-Nudeln (kleine Dampfnudeln). Man siebe ein Pfund feinen getrockneten Mehles, thue es in eine irdene Schüs-

sel, mache in die Mitte eine Höhlung, und rühre den dritten Theil davon mit lauwarmer Milch und 3 Eßlöffeln voll Essighefe zu einem Teigchen an und stelle es zum Antreiben an einen lauwarmen Ort. Hernach gießt man ein Glas süßen und warm gemachten Rahm, in dem man zuvor 1/4 Pfd. Butter hat zergehen lassen, hinein, rühre 6 Eigelb und ein ganzes Ei, einen Eßlöffel gesiebten Zucker und etwas fein zerriebenes Salz hinein und schlage es so lange mit dem hölzernen Löffel, bis sich der Teig von selbst davon ablöst, und er Blasen bildet. Nun besiebt man den Backtisch mit Mehl, legt den Teig darauf, rollt ihn Finger dick aus, sticht ihn mit einem Ausstecher von der Größe eines Dukaten aus, bestreicht ein glattes und flaches Geschirr stark mit Butter, legt die Nudeln eine an die andere hinein und lasse sie an einem lauwarmen Orte gehen. Hernach bestreicht man sie mit zerlassener Butter und bäckt sie im Ofen gar. Wenn sie halbgebacken sind, bestreut man sie mit gestoßenem Zucker, läßt sie schön glaciren, stürzt das Geschirr um, pflückt sie von einander, dressirt sie schön auf die Platte und gibt eine mit Vanille und Zucker aufgekochte und mit Eigelb legirte Rahmsauce extra dazu. — Auch die beim Reiskuchen angegebene Rahmsauce mit Mandeln schmeckt sehr gut dabei.

Butterklöse mit Rahm. Ein halbes Pfund Butter rührt man recht schaumig, schlägt

nach und nach das Gelbe von 12 Eiern dazu, auch eine Messerspitze feines Salz, rührt es immer fort und endlich 6 Eßlöffel voll Mehl und 1 oder 2 Kaffeelöffel voll Gries, damit sie mehr Körper bekommen. Nun läßt man in einem flachen Geschirre 3 Schoppen Milch aufkochen, thut ein Ei groß Butter und ebensoviel Zucker dazu, legt den Teig mittelst eines Kaffeelöffelchens hinein, und läßt sie so lange kochen, bis die Milch beinahe ganz eingekocht ist. Hernach reibt man die Schale einer Zitrone an Zucker ab, schabt sie hinein, bestreut sie mit gesiebtem Zucker, stellt sie auf schwache Kohlen, deckt einen mit glühenden Kohlen belegten Deckel darauf und läßt sie langsam oben und unten Farbe nehmen. Sind sie auf solche Weise fertig, so sticht man sie mit einem Schäufelchen heraus, richtet sie schön auf die Platte und gibt eine süße mit Eigelb gebundene Rahmsauce dazu.

Will man sie nicht herausstechen, so kann man sie auch bei ganz gleicher Behandlung in einem Geschirre, das zur Tafel gegeben werden kann, backen. — Sollte die Milch während des Backens zu sehr eintrocknen, so muß man zeitig noch etwas kochende Milch durch Auflüften dazwischen zu bringen suchen und ja nicht darüber hergießen, denn es ist nothwendig, daß diese Speise in der Mitte recht saftig bleibe.

Windklöße oder gebrühte Klöße. Man

ſetzt 1 Schoppen Milch mit 6 Loth Butter auf's Feuer, ſalzt ſie nothwendig und gibt, wenn ſie kocht, 1/2 Pfd. geſiebtes Mehl hinein, ſchlägt dieſen Teig ſo lange auf dem Feuer ab, bis er ſich von ſelbſt vom Boden des Geſchirres losſchält, rührt noch 6 ganze Eier dazu und verarbeitet ihn ſo ſehr als möglich. Nun macht man Milch kochend, gibt Zucker und Zitronengeſchmack dazu, legt, wenn ſie kocht, kleine Klößchen von der abgeſchlagenen Maſſe hinein, läßt ſie einige Minuten kochen, richtet ſie an, legirt die Sauce mit Eigelb und gibt ſie darüber. *)

---

*) Da ich dieſen hier nachfolgenden drei Vorſchriften zu Klößen keinen beſondern Abſchnitt widmen wollte und ſie eigentlich auch nicht unter die obigen gehören, ihrer Vortrefflichkeit aber doch anführenswerth ſind, ſo reihe ich ſie hier in einer Anmerkung an. — Zur Abwechslung können ſie auch ſtatt ſüßer oder anderer Mehlſpeiſen als eine ſelbſtſtändige Platte oder aber auch als Beiplatte zu gedämpftem Ochſenfleiſche oder zu braunen Ragouts gegeben werden. —

Frankfurter Klöße. — Zwei große Zwiebeln hackt man recht fein, läßt ein Pfund halb fetten und halb magern würflicht geſchnittenen Speckes zergehen, röſtet die Zwiebeln darin bis ſie weich ſind und der Speck gelb iſt, gibt einen Eßlöffel voll fein gehackter Peterſilien, Salz und etwas groben Pfeffer dazu, ſchlägt 8 ganze Eier hinein und rührt dies eine Viertelſtunde. Hernach reibt man die Kruſte von 1 Pfunde Weißbrod,

Fünf-Minuten-Eier mit Crême. Hiezu nehme man so viele frische Eier, als man Personen bei Tische hat, lege sie in einem oder in zwei Malen auf einem großen Schaumlöffel

---

schneidet das Weiche in kleine Würfel, backt sie in Butter hoch gelb, mengt sie unter den Speck und rührt zuletzt acht Händevoll gesiebten Mehles dazu. Von dieser Masse formirt man dann Klöße von der Größe eines Ganseis, legt sie in kochendes Wasser, das hinlänglich gesalzen ist, deckt sie zu und kocht sie eine halbe Stunde lang; hierauf hebt man sie mit einem Schaumlöffel auf die Platte und begießt sie mit fein gewiegten in Butter gelb gerösteten Zwiebeln und mit in Butter geröstetem Reibbrode.

Hessische Klöße. — In 1/4 Pfund Butter röstet man einen Eßlöffel voll fein gehackter Petersilien, acht ganze Eier, das nöthige Salz und Muskatnuß darunter. Hernach schneidet man 1 Pfund Weißbrod, das man vorher abgerieben hat, in kleine Würfel, gibt die Hälfte davon, so wie es ist, unter die Masse; die andere Hälfte aber röstet man in Butter gelb, mischt sie auch dazu, nebst noch fünf Händen voll Weißmehl und verarbeitet es wohl. Formirt und abgekocht werden sie wie die vorigen. Beim Anrichten hebt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie zum Abtrocknen auf ein reines Tuch, dressirt sie auf die Platte, gießt etwas siedende Milch daran und übergießt sie mit in Scheiben geschnittenen, braun gerösteten Zwiebeln. Diese hessischen Klöße sind eine sehr gute Beilage zu Zuckererbsen. —

in recht kochendes Wasser, welches eine Hand hoch über die Eier gehen muß und lasse sie nach der Uhr fünf Minuten sieden; dann ziehe man sie heraus, lege sie sogleich in kaltes Wasser, nehme eines nach dem andern wieder aus demselben, zerschlage mit dem flachen Messer ganz sachte die Schale ringsherum und löse sie behutsam ab, damit das Ei schön ganz bleibt und lege sie wieder in kaltes Wasser. Indessen verrührt man einige Löffel feines Mehl mit einem Schoppen (zwei Glas) süßen Rahm zu einem flüssigen Teige, koche ihn zu einem dünnen Brei, binde ihn mit dem Gelben von acht Eiern, versüße ihn hinlänglich mit gesiebtem Zucker und einem halben Glas voll Marachino oder guten alten Kirschengeist und winde

---

Kartoffelklöße. Man reibt etwa zwölf Stücke mittelgroßer, gekochter Kartoffeln auf dem Reibeisen in eine irdene Schüssel, dann dämpft man eine Hand voll fein gehackter Zwiebeln in Butter, rührt noch 8 Loth Butter, vier ganze Eier und vier gelbe, nebst etwas Muskatnuß, dem nöthigen Salze und einem Kaffeelöffel fein gehackten Majorans darunter, rührt alles recht schaumig, zieht den festen Schnee von vier Eiweiß darunter, mengt zuletzt die geriebenen Kartoffeln dazu, formirt Klöße daraus, von der Größe eines Ganseis, kocht sie in gesalzenem Wasser, und übergießt sie, wenn sie angerichtet sind, mit in Butter gelb gerösteten fein gehackten Zwiebeln.

ihn durch ein Haartuch. Nun nehme man die Eier aus dem Wasser heraus, lege sie auf ein Tuch, damit das Wasser davon kömmt, thue sie in ein Geschirr, gieße den Brei darüber, setze sie bis zum Anrichten in ein mit kochendem Wasser angefülltes Gefäß, damit sie warm bleiben, aber nicht kochen und richte sie dann auf eine tiefe Platte behutsam an.

Solche Eier gibt man auch mit Vanille-Crême; auch mit der beim Reiskuchen angegebenen Sauce; ferner auch mit einer kräftigen sauren Rahmsauce oder auch mit Paradiesäpfeltunke.

Auflauf von Reis. (Soufflé au Riz.) Man wascht, beliest und blanschirt ½ Pfund Carolinenreis, setzt sechs Glas Milch auf's Feuer, thut, wenn sie kocht, den Reis hinein, gibt eine Stange Vanille, ½ Pfund Zucker und eine Prise Salz dazu, deckt das Geschirr zu, läßt den Reis dick und weich kochen und streicht ihn warm durch ein Haarsieb. — Diesen Reis nun verrührt man mit acht bis zehn Eigelb, zieht den Schnee von diesen Eiern darunter, bestreicht eine silberne Casserole oder ein anderes schönes Geschirr, das zur Tafel gegeben werden kann, leicht mit Butter, füllt die Masse hinein, bestreut die obere Seite mit grob gestoßenem Zucker und bäckt ihn in ¾ Stunden im Ofen gar. —

Oder man verrührt die Hälfte des Reises,

wenn er durchpassirt ist, mit 5—6 ungeschlagenem Eiweiß, mit der an Zucker abgeriebenen Schale von zwei Zitronen oder Orangen, einigen Eßlöffeln voll Arak oder Rhum, dem Safte von zwei Zitronen oder Orangen zu einem fließenden Teige, zieht den Schnee von zehn Eiweiß dazu und füllt diese Masse ebenfalls wieder in ein Geschirr, das zur Tafel gegeben werden kann, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und bäckt sie langsam in einem mäßigen Ofen in einer halben Stunde gar. So bleibt der Reis schön weiß und ist ein delikates Soufflé. — Die Vanille läßt man hier weg, — Statt Rhum kann man auch Marachino nehmen, läßt dann aber wieder die Zitronen oder Orangen weg; Zitronensäure ist dagegen nothwendig, denn diese muß die Schneemasse fest machen.

Auflauf von Kaffe. Man röstet 12 Loth Kaffe, schüttet ihn in sechs Glas siedende Milch und deckt sie zu. Indessen wascht und beliest man ½ Pfund Reis, blanschirt ihn, passirt die Milch durch ein Sieb, damit der Kaffe zurück bleibt, bringt sie wieder in's Kochen, legt den Reis mit ½ Pfund Zucker hinein und kocht ihn dick und weich. Hernach streicht man ihn durch ein Haarsieb, rührt ihn mit 8—10 Eigelb schaumig, zieht den Schnee von gleichviel Eiweiß darunter und füllt die Masse in eine silberne Casserole oder Saladière und bäckt sie wie das vorige Soufflé.

Auflauf von Chokolade. Unter die vorige Masse rührt man, während der Reis noch heiß ist, 12 Loth geriebene Chocolade, läßt aber den Kaffe weg, und verfährt ganz wie dort gezeigt.

Auflauf von Reismehl. Ist man nicht an Ort und Stelle, wo fertiges Reismehl zu haben ist, so reibt man 1/4 Pfund Reis in einem Tuche ab, beliest und stößt ihn im Mörser recht fein und siebt ihn durch ein feines Haarsieb. — Dieses Mehl rührt man nun mit vier ganzen Eiern klar, gießt zwei Glas süßen Rahm dazu und rührt es auf dem Feuer zu einem dicken Crême ab, rührt dann 1/4 Pfund gestoßene bittere Macronen, 1/4 Pfund frischer Butter und 1/4 Pfund gesiebten Zucker darunter und stellt es kalt.

Eine Stunde bevor er zu Tische kommen soll, rührt man zehn Eigelb darunter und zwar so, daß die Masse ganz schaumig wird, schabt die an Zucker abgeriebene Schale einer Orange oder Zitrone hinein, zieht den Schnee von zehn Eiweiß darunter und bäckt sie in einer silbernen Casserole oder Saladière.

Statt Zitronen kann man auch Vanille nehmen.

Auf gleiche Weise macht man auch Aufläufe von Kartoffelmehl.

Auflauf von Kastanien. Man schält ein Pfund schöner Kastanien, zieht sie wie die Mandeln ab und stößt sie mit 1/4 Pfund eben-

falls abgezogenen Mandeln recht fein. Hernach rührt man 1/2 Pfund Butter mit zwölf Eigelb recht schaumig, thut fein geschnittene Mandeln, Kastanien, 1/2 Pfund gesiebten Zucker, und etwas Zitronat dazu, rührt alles noch wohl eine halbe Stunde, zieht den Schnee von dem Eiweiß darunter, setzt einen niedern Rand von Timbaleteig auf die Platte, füllt die Masse hinein und bäckt sie in 3/4 Stunden im Ofen langsam gar.

Omelette soufflée. Zwölf Loth fein gesiebten Zucker rührt man mit sechs Eigelb während einer halben Stunde recht schaumig, reibt die Schale einer Zitrone oder Orange an Zucker ab, schabt sie hinein, drückt auch den Saft von einer oder zwei Zitronen dazu, zieht den festen Schnee von sechs Eiweiß darunter, macht in einer Omelettepfanne eine welsche Nuß groß Butter heiß, dressirt die Masse bergartig darauf, streicht sie immer mit dem Messer in die Höhe und stürzt sie dann, wenn sie unten eine gelbe Farbe bekommen, auf eine Platte um, daß diese gelbe Seite oben hin kömmt, stellt sie in Ofen und bäckt das Omelette in einer kleinen Viertelstunde gar und gibt es schnell zu Tische. Der Schnee zu diesem Soufflé soll so fest als möglich sein.

Da dieses, so wie die vier nachfolgenden Soufflés sehr difficil sind, so muß man jedesmal die Zeit genau be-

rechnen, wenn diese Speisen fertig sein müssen; und wenn mehrere Platten aufgesetzt werden, lieber eine blinde Schüssel einsetzen, als diese zu bald fertig machen, da sie durch langes Stehen nicht nur einen Theil ihrer eigenthümlichen Güte verlieren, sondern sogar ganz ungenießbar werden, zudem aber auch ihres Ansehens wegen nicht mehr anständig servirt werden können. Diese Bemerkung treffe überhaupt alle Soufflé-artigen Gerichte.

Soufflé von Aprikosen. Vierzig Stück schöner, reifer Aprikosen schneidet man entzwei, nimmt die Steine heraus und kocht sie in $^3/_4$ Pfund Zucker, den man vorher geläutert hat, unter stetem Rühren zu einem dicken Brei (Marmelade), drückt den Saft von zwei Zitronen dazu und stellt sie kalt. Eine kleine halbe Stunde bevor es zu Tische kommen soll, wiegt man $^3/_4$ Pfund dieser Marmelade, zieht den festen Schnee von zehn Eiweiß darunter, dressirt die Masse bergartig auf eine Schüssel, die man zur Tafel geben kann, und läßt es in einem ganz abgelegenen Ofen in 12—15 Minuten backen. Das Soufflé muß entzwei springen, ohne besonders Farbe zu bekommen, auch nicht längere Zeit backen als angegeben ist.

Soufflé von Erdbeeren. Zwei Teller

voll Walderdbeere passirt man durch ein feines Haarsieb, kocht 1/2 Pfund Zucker zum Bruch, rührt die Erdbeere darunter, schabt die an Zucker abgeriebene Schale von zwei Zitronen hinein, gibt auch den Saft der Zitronen dazu, zieht den festen Schnee von zehn Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine Silberkasserole oder Saladière und bäckt sie in einer Viertelstunde gar. —

Auf gleiche Weise macht man Soufflé von Quittenmarmelade, wo man auf 3/4 Pfund zehn geschlagene Eiweiß nimmt. — Ist die Marmelade sehr fest, so rührt man sie mit einigen Löffeln Wein flüssig; auch gibt man gestoßenen Zimmt dazu. —

Soufflé von Zitronen. Man siedet mehrere Stunden lang eine recht schöne und zarte Zitrone in Wasser ganz weich, schneidet sie dann von einander, nimmt die Kernen heraus, stößt das Fleischige im Mörser recht fein, passirt sie durch ein feines Haarsieb und rührt sie mit einem halben Pfunde gesiebten Zucker nebst dem Safte von drei Zitronen wohl durcheinander, zieht den Schnee von 8—10 Eiweiß darunter und behandelt sie ferner wie das Soufflé von Aprikosen. Liebt man es recht stark, so kann man noch die Schale einer Zitrone an Zucker abgerieben, dazu mengen; auch einige Tropfen Arak oder Rhum.

Auflauf von Käse. (Fondus.) In

einem mittelgroßen Kochgeschirre rührt man ½ Pfund frischer Butter, acht Loth Kartoffelmehl, drei Glas süßen Rahm, ½ Pfund geriebenen Parmesankäs, acht Loth geriebenen Schweizer- (Emmenthaler) Käse, einige Prise weißen Pfeffer und einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zucker auf dem Feuer zu einem glatten Teige ab. Ist der Teig etwas erkaltet, so rührt man acht Eigelb dazu, zieht den Schnee von acht Eiweiß darunter, macht 18—20 Papierkapseln, füllt sie mit der Masse, setzt sie auf ein Blech und bäckt sie in einem nicht allzu heißen Ofen in zehn bis fünfzehn Minuten gar und gibt sie schnell zu Tische. Wenn sie gelungen sind, müssen sie schön hellgelb und zersprungen sein.

In Schmalz gebackene Mehl- und Obstspesien.

Croquettes von Kastanien. Man schneidet 50 schöne Maronen ein, röstet oder bratet sie in der Asche, nimmt die Schalen und die Haut davon und thut so viele schöne halbe Kastanien auf die Seite, als man Croquettes zu machen gedenkt (etwa 12 Stücke). Die übrigen stößt man im Mörser mit vier Loth frischer Butter, streicht sie durch ein Haarsieb und rührt sie mit einem Glase süßen Rahmes, vier

Loth Butter, vier Loth geſtoßenem Zucker und einer Priſe Salz auf einem mäßigen Feuer zu einem Teige, ſchlägt ſechs Eigelb dazu, ſetzt ihn nochmals zwei bis drei Minuten auf's Feuer, thut ihn hernach auf einen Deckel und breitet ihn aus einander. Iſt dieſer Teig recht erkaltet, ſo nimmt man eine von den aufbewahrten Kaſtanien, umgibt ſie mit dem Teige, gibt ihr durch's Drücken der Hand, in der man feines Reibbrod hat, die Form einer Birne, wendet ſie in zerkleppertem Ei um, dann wieder in Reibbrod und fährt ſo fort, bis alle auf beſagte Weiſe geformt und gemacht ſind. Dieſes letztere Verfahren wiederholt man noch einmal, macht indeſſen hinlänglich Schmalz heiß, bäckt die Croquettes zur ſchönen gelben Farbe, legt ſie auf Löſchpapier, beſiebt ſie mit geſtoßenem Zucker und dreſſirt ſie pyramidenartig auf die Platte.

Croquettes von Kartoffeln. Zwanzig ſchöne Kartoffeln bratet man in der Aſche, nimmt mittelſt eines Kaffeelöffels das Mehlige heraus, wiegt davon $1\frac{1}{2}$ Pfund und ſtößt ſie mit $\frac{1}{4}$ Pfund friſcher Butter und eben ſo viel geſtoßenem Zucker. Dieſen Teig verrührt man in einem Geſchirre mit zwei Glas Milch und etwas fein geſiebter Vanille, einer Priſe Salzes, ſechs Eigelb und $\frac{1}{4}$ Pfund geſtoßenen bittern Macronen, rührt es auf mäßigem Feuer zu einem zarten Teige und breitet ihn zum Erkal-

ten auf einer Platte auseinander. Hernach nimmt man Reibbrod in die Hand, ſticht von dem Teige Stücke weg, formirt Birnen daraus, wendet ſie in zerkleppertem Ei und Reibbrode um, dann wieder in Ei und Reibbrod und bäckt ſie in heißem Schmalze zur ſchönen gelben Farbe. Nach dem Ausbacken legt man ſie auf Löſchpapier, beſiebt ſie mit Zucker und gibt ſie heiß zu Tiſche.

Croquettes von Reis mit Mandeln. Man beliest ein halbes Pfund Reis, blanſchirt ihn, drückt ihn aus und kocht ihn in fünf Glas Milch mit 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker und einer Priſe Salzes wohl zugedeckt kurz und weich. Indeſſen ſtößt man 1/2 Pfund abgezogene Mandeln recht fein, rührt ſie mit fein geſchnittenem Zitronat, ſechs Eigelb und 1/4 Pfund bittere Macronen unter den Reis und läßt ihn erkalten. Hernach formirt man Birnen daraus, wie dies in voriger Vorſchrift erklärt wurde, wendet ſie zwei Mal in Ei und Reibbrod um, bäckt ſie in heißem Schmalze zur ſchönen gelben Farbe, legt ſie auf Löſchpapier, beſiebt ſie mit geſtoßenem Zucker, dreſſirt ſie pyramidenartig auf eine Platte und giebt eine Kirſchſauce, wie ſie beim Kirſchpudding angegeben iſt, extra dazu.

Dieſe Croquettes macht man auch mit Kaffegeſchmack; man röſtet ihn, gibt ihn heiß in ſiedende Milch, läßt ihn eine halbe

Stunde wohlverdeckt ausziehen, seiht sie durch, kocht den Reis darin dick und behandelt sie wie oben gezeigt.

Croquettes von Nudeln. Von sechs Eigelb macht man einen Nudelteig, rollt ihn aus, schneidet die Blätter in feine Nudeln und kocht sie in vier Glas Milch. Wenn sie einige Minuten gekocht haben, gibt man 1/4 Pfund Butter und 1/4 Pfund gesiebten Zucker, an dem man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, dazu. Sind sie hernach markicht und dick gekocht, so mischt man sechs Loth bittere Macronen, sechs Eigelb und eine Prise Salz dazu, läßt die Masse erkalten, formirt sie zu Croquettes und bäckt sie, nachdem sie in Ei und Reibbrod umgewendet, wie alle vorhergehenden.

Gebackenes Crême. Man macht ein Crême, sei es von Chokolade, Kaffe, Vanille oder ein anderes, wie bei den Crêmes im Dunste (au bain-marie) gezeigt, nur nimmt man zu diesem Gebrauche noch sechs ganze Eier mehr zur Masse als dort angegeben und schneidet es, wenn es hinlänglich erkaltet ist, in beliebige längliche oder viereckige Stücke von etwa zwei Zoll lang und ein Zoll dick, wendet sie in Backteig, der mit Wasser bereitet wurde (siehe „Backteig" II. Thl.) um und bäckt sie in heißem Schmalze zur schönen gelben Farbe. Man besiebt sie mit feinem Zucker und gibt sie heiß zu Tische.

Cannelons von Blätterteig mit Aprikosenmarmelade. Man macht einen Blätterteig, dem man einige Touren mehr gegeben hat, als den Pastetchen, rollt ihn Messerrücken dick aus, schneidet ihn in ein längliches Viereck und thut ungefähr einen Zoll breit vom Rande Aprikosenmarmelade in zwei Zoll langen und zwei Messerrücken dicken Häufchen darauf, läßt zwischen jedem Häufchen einen Zoll Raum, bestreicht den Teig am Rande und zwischen jedem Raum mit zerkleppertem Ei, schlägt den Teig über, so daß sie auf einer Seite doppelt werden und von der Marmelade nichts herausbringen kann. Man schneidet sie nun der Länge nach und in jedem Zwischenraum mit dem Backrädchen ab, drückt sie unten und oben fest zu, bäckt sie aus mäßig heißem Schmalze schön gelb, legt sie auf Löschpapier und stellt sie warm. Wenn sie alle gebacken sind, legt man sie auf ein Blech, bestreut sie mit feinem Zucker, hält eine glühende Schaufel darüber, daß sie schön glacirt werden und servirt sie heiß.

So macht man sie mit allen Arten von Marmeladen.

Cannelons à l'Allemande mit Rosinen. Eine beliebige Partie großer und kleiner Rosinen blanschirt man, kernt sie aus und kocht sie mit Wein, Zucker, Zitronenschale und Zimmt gar und ganz kurz und stellt sie kalt. Hernach verrührt man sie mit zwei Ei-

weiß und 1/4 Pfund geschnittenen Mandeln. Hiezu hat man nun fünf Zoll lange und ein Zoll dicke, oben etwas zulaufende Hölzer von Buchenholz, bestreicht sie mit Butter, belegt einen Streifen Blätterteig, der so breit ist als die Hölzer lang sind, ganz dünne mit Rosinen, legt ein solches Holz darauf, wickelt den Teig darum, schneidet ihn ab, schlägt den Teig etwas über, umbindet ihn leicht mit Bindfaden und bäckt die Cannelons, wenn sie alle so gerichtet sind, im heißen Schmalze, zieht die Hölzer behutsam heraus, glacirt sie wie die vorigen und gibt sie warm zu Tische.

Cannelons mit Himbeergelée. Aus 3/4 Pfund feinem Mehle, 1/4 Pfund fein gestoßenem Zucker, 1/4 Pfund ebenfalls fein gestoßenen Mandeln, etwas Zimmt und 12 Loth Butter und etwas weißem Weine macht man einen mürben Teig und läßt ihn etwa eine Stunde ruhen. Hernach rollt man ihn Messerrücken dick aus, wickelt ihn auf die, in vorhergehender Vorschrift beschriebenen Hölzer, bestreicht die Ränder, wo sie überspielen, mit Ei und drückt sie fest an, damit sie im Backen nicht aufspringen. Nun schneidet man mit einer Scheere Schuppen in den aufgewickelten Teig, daß sie das Aussehen von Tannzapfen bekommen, legt sie in heißes Schmalz, backt sie leicht gelb, füllt sie mit Himbeergelée, bestäubt sie mit feinem Zucker und servirt sie warm.

Cannelons von Zimmt. Aus einem Pfund feinen Mehles, 1/4 Pfund gestoßenen Mandeln, 3—4 Eigelb, 1/4 Pfund fein gesiebten Zucker, einem Loth gestoßenem Zimmt und zwei fein gestoßenen Gewürznelken nebst etwas weißen Wein, macht man einen Teig und läßt ihn ruhen. Nach etwa zwei Stunden rollt man ihn fingerdick aus, schlägt 1/2 Pfund ausgewaschener Butter darüber, wie man es beim Blätterteig macht, gibt ihm, wie jenem sechs Touren, rollt ihn zwei Messerrücken dick aus, schneidet Stücke davon, die man über die vorhin beschriebenen Hölzer wickelt, umbindet sie mit Bindfaden, backt sie in heißem Schmalze gelb, bestreut sie stark mit Zimmt und Zucker, füllt sie mit Johannisbeer-Marmelade und servirt sie heiß. —

Faschingskrapfen. Man rührt 1/2 Pfund abgeklärter Butter mit 16 Eigelb zu Schaum, thut 4 Loth Zucker, an dem zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben und fein gestoßen wurde dazu, auch eine Prise Muskatnuß, 1 1/2 Pfund getrocknetes, durchgesiebtes und warm gehaltenes Mehl, ein halbes Glas warmen süßen Rahm und vier Löffel guter Hefe, macht einen leichten Teig daraus und läßt ihn an einem warmen Orte gehen. Hernach rollt man ihn halb Finger dick aus, sticht mit einem runden Ausstecher kleine Blättchen, wie zu Pastetchen heraus, bestreicht sie oben mit Eigelb, gibt einen

Kaffeelöffel Hagebutten = Marmelade darauf, deckt ein anderes Teigblättchen darüber, belegt ein Brett mit einem Tuche, überstreicht es leicht mit Mehl, legt die Krapfen darauf, stellt sie an einen warmen Ort und läßt sie nochmals gehen. Wenn sie aufgegangen sind, legt man sie in nicht allzu heißes Schmalz, deckt sie zu, schüttelt die Pfanne von Zeit zu Zeit, bäckt sie recht langsam zur schönen gelben Farbe, hebt sie auf Löschpapier heraus, bestreut sie mit feinem Zucker und servirt sie warm. (Siehe auch „Beignets à la Dauphine.“)

Spritzkuchen. (Beignets soufflés.) Man bringt vier Glas Milch, in die man vier Loth Zucker, an dem man zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben, eine Prise Salz und ¼ Pfund Butter gethan, in's Sieden; wiegt indessen 1 Pfund fein gesiebtes Mehl, schüttet es in die siedende Milch und schlägt es auf dem Feuer so lange ab, bis sich der Teig von selbst vom Boden des Geschirres weglöst. Wenn er etwas erkaltet ist, so schlägt man 6 bis 8 ganze Eier hinein, rührt den Teig recht glatt, so daß er weich wird ohne fließend zu sein. Indessen macht man Schmalz heiß, füllt die Spritze von dem Teige an (die Spritze muß mit einem achtstrahligen Sterne versehen sein), drückt die Masse in Abtheilungen in das Schmalz, bäckt sie gelb und gibt sie mit Zucker und Zimmt bestreut, recht heiß zu Tische.

Beignets soufflés à la Française. — Diese Masse ist etwas feiner als die vorhergehende. — Drei Glas Milch kocht man mit einer Schotte Vanille zur Hälfte ein; nimmt dann die Vanille heraus, thut sechs Loth Butter hinein und gibt so viel fein gesiebtes Mehl dazu, daß es ein fester aber doch zarter Teig wird, den man so lange auf dem Feuer abschlägt, bis er sich von selbst vom Boden ablöst. Man gibt ihn dann in ein anderes Geschirr, rührt 6 Loth gesiebten Zucker, 6 Eigelb und eine Prise Salz dazu, zieht den Schnee von drei Eiweiß und einige Löffel geschlagenen Rahmschnee darunter und behandelt sie wie die vorigen Spritzkuchen. — Oder man bestäubt den Backtisch mit Mehl, roulirt die Masse in stark fingerdicke und fingerlange Nudeln, bäckt sie in heißem Schmalze recht langsam und bestreut sie mit Zucker.

Goldhauben oder Strauben. Ein halbes Pfund fein gesiebten Mehles rührt man mit 6 Loth gesiebten Zuckers, dem Weißen von 8 Eiern und einem halben Glase Wein zu einem flüssigen Teige, läßt diese Masse durch einen Straubentrichter oder Schaumlöffel in heißes Schmalz laufen, bäckt sie auf beiden Seiten gelb, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und gibt sie warm zu Tische. Die Pfanne, worin sie gebacken werden, soll nicht größer sein, als man die Goldhauben haben will. Wenn sie gebacken

sind, legt man sie heiß über ein rundes Holz, damit sie gebogen werden. —

Rädergebackenes oder Hobelspäne. Aus 1 Pfunde fein gesiebten Mehles, 6 Loth gestrebten Zucker, 6 Loth Butter, 3 bis 4 ganzen Eiern, einer Prise Salzes und ein wenig süßen Rahm macht man einen Teig, rollt ihn dünne aus, schneidet mit dem Backrädchen 6 Zoll lange und 2 Zoll breite Streifen, schneidet diese noch einmal, aber blos halb, durch, so daß sie nicht getrennt werden, faßt sie auf beiden Seiten, schleudert sie über sich und befestiget beide Ende an einander, bäckt sie in heißem Schmalze schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Beignets à la Dauphin. (Küchle von Hefenteig.) Man setzt in einer irdenen, etwas tiefen Schüssel 1½ Pfund feines Mehl warm, macht in die Mitte desselben mit etwas lauwarmer Milch und 3 bis 4 Eßlöffel voll guter Hefe einen leichten Vorteig, den man an einem nicht allzu warmen Orte aufgehen läßt. Indessen wascht man ein Pfund Butter in Wasser, pflückt sie zu dem aufgegangenen Teige, schlägt 12 ganze Eier hinein, gibt 1 Loth fein gestoßenes Salz, ein Loth gesiebten Zucker und noch ein halbes Glas warmen, süßen Rahm dazu und schlägt diesen Teig mit der Hand so lange, bis er sich von selbst davon ablöst und läßt ihn an einem kühlen Orte, in einem seiner Größe angemessenen andern Geschirr, in das man ein

reines Tuch, das man mit Mehl bestäubt, den Teig hinein gelegt und mit den Enden des Tuches zugedeckt hat, gehen. Hiezu braucht der Teig wenigstens 3 Stunden; im Sommer macht man ihn Abends vorher und läßt ihn über Nacht treiben.

Ist dieser Teig nun um das Doppelte in die Höhe gegangen, so rollt man ihn so dünn als möglich in ein längliches Viereck aus, schneidet ihn gleich, thut ungefähr einen Zoll breit vom Rande Aprikosenmarmelade in 2 Zoll langen und 2 Messerrücken dicken Häufchen darauf, läßt zwischen jedem Häufchen einen Zoll Raum, bestreicht den Teig am Rande und zwischen jedem Raume mit zerkleppertem Ei, schlägt den Teig über, so daß sie auf einer Seite doppelt werden und von der Marmelade nichts herausdringen kann. Hernach schneidet man sie der Länge nach und in jedem Zwischenraum ab, drückt sie unten und oben fest zu, bäckt sie aus mäßig heißem Schmalze, legt sie auf Löschpapier, besiebt sie mit Zucker und servirt sie warm.

Man kann ihnen auch eine runde Form geben, wie den Faschingskrapfen; auch diese kann man mit eben angegebenem Teige bereiten, wodurch sie nur um so feiner werden.

Beignets von Aepfeln. (Aepfelküchle.) Vorläufig habe ich hier zu bemerken, daß man sich zu allen hier an-

gegebenen Obstküchle des mit Wasser bereiteten Backteiges bedienen muß (siehe „Backteig“ im Register II. Thl.).

Beignets von Aepfeln. — Aus mittelmäßig großen Reinette-Aepfeln sticht man die Kernhäuser heraus, schält dann die Aepfel und schneidet sie in halb fingerdicke Ringe, legt sie in ein flaches Geschirr, gießt ein halbes Glas Kirschgeist darüber, bestreut sie mit gesiebtem Zucker und gestoßenem Zimmt und läßt sie einige Stunden stehen. Hernach wendet man sie in Backteig um, backt sie in heißem Schmalze schön gelb und krokant, bestreut sie mit Zucker, hält eine glühende Schaufel darüber und gibt sie warm zu Tische.

Will man sie außergewöhnlich schön zur Tafel geben, so glacirt man die schönst gebackene Seite mit Zucker zum Bruch gekocht, überstreut sie mit fein gewiegten Pistazien und dressirt sie im Kranze auf die Platte.

Beignets von Pfirschen. Die Pfirschen werden geschält, gespalten, mit Zucker, Zitronenschale und Kirschgeist marinirt, in Backteig umgewendet, gebacken, glacirt und warm zu Tische gegeben, wie in voriger Vorschrift gezeigt. —

Von Aprikosen, Reineclauden, und Zwetschgen bereitet man sie ebenso. —

Beignets von Orangen. Die Orangen oder Apfelsinen werden bis auf's Mark

geschält, die Theile, die von Natur aus durch ein dazwischensitzendes zartes Häutchen bezeichnet sind, von einander gelöst und einige Stunden getrocknet. Hernach werden sie in geläutertem Zucker ein paar Mal überkocht, herausgenommen und kalt gestellt.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wendet man diese Stückchen in Backteig um, bäckt sie recht schön, bestreut sie mit Zucker, an dem eine Orange abgerieben wurde und gibt sie warm zu Tische. —

Beignets von Kirschen. — Man bindet die Kirschen, je 8 bis 10 Stücke, in Büscheln zusammen, überstreut sie mit gesiebtem Zucker und Kirschgeist, gibt auch etwas gestoßenen Zimmt dazu und läßt sie so einige Zeit mariniren.

Indessen bereitet man folgenden Backteig: Man läßt $^1/_4$ Pfund Butter auf dem Feuer recht langsam gelb werden, nimmt den Schaum und alles Unreine davon, löscht sie mit 2 Glas (1 Schoppen) weißem Weine ab, rührt $^1/_2$ Pfd. gesiebtes Mehl damit klar, zieht den festgeschlagenen Schnee von 6 Eiweiß darunter, wendet die Kirschen darin um und bäckt sie schön gelb. Mit Zucker und Zimmt bestreut und warm zu Tische gegeben.

Beignets von Johannisbeeren. — Recht reife, ausgesuchte Johannisbeeren taucht man träubchenweise in geschlagenes Eiweiß oder

Gummiwasser, wendet sie in gestoßenem Zucker um, woran eine Zitrone abgerieben wurde und läßt sie trocknen. Dann werden sie in dem, in vorhergehender Vorschrift angegebenen, Backteige umgewendet, gebacken, mit Zucker bestreut und zu Tische gegeben.

Von einigen Eierspeisen.

Rührеier. (Oeufs broillés.) Man schlägt zwölf Eier in ein Geschirr, zerkleppert sie mit dem nöthigen Salze und einem Glase voll süßen Rahm, pflückt 1/4 Pfund Butter hinein, würzt sie mit gehackten Petersilien, Schnittlauch, etwas Pfeffer und Muskatnuß und rührt sie auf dem Feuer so lange, bis sie ein starker Brei geworden sind. Man muß sie ja nicht zu fest werden, sondern lieber noch etwas weich lassen, sonst sind sie ungenießbar. Sieht man daher, daß sie anfangen, dick zu werden, so nehme man sie vom Feuer weg, rühre sie aber immer fort, wo sie schon nach und nach ihre gehörige Dicke bekommen werden. Man richtet sie hernach auf eine Platte an, gießt eine Jus-Sauce (siehe II. Thl.) darüber und garnirt sie mit Croutons von Blätterteig oder Weißbrod.

Zu Geflügel- und Kalbfleischklößen dürfen diese Eier schon etwas fester sein.

Rührei in der Schale. Man schneidet die Eier mit einem scharfen Messer auf und gießt sie aus.

Von diesen Eiern macht man nun ein Rührei, wie in vorhergehender Vorschrift gezeigt, füllt die Schalen schnell damit, setzt sie auf Salz oder auch in ausgehöhlte Ringe von Milchbrod und servirt sie so heiß wie möglich. Daß man die Eier vor dem Ausleeren mit Salz und Wasser gehörig reinigen muß, wird kaum der Erwähnung bedürfen.

Rührei mit Kalbsnieren. Eine gebratene Kalbsniere schneidet man in feine Scheibchen, dämpft sie in Butter und fein gehackten Zwiebeln und Schnittlauch, macht ein Rührei, wie oben beschrieben, mischt die Nieren darunter und richtet sie an.

Mit Schinken, Bratwurst, geräuchertem Lachs, Bücklingen und Fischen macht man sie ebenso.

Auch garnirt man sie mit gekochten Gemüsen, wie z. B. mit Zuckererbsen, Pflückspargeln und Morcheln.

Pfannkuchen oder deutsches Omelette. Vier Eßlöffel voll Mehl rührt man mit 6 bis 8 Eiern und dem nöthigen Salze tüchtig unter einander, verdünnt die Masse mit Milch und 1 Eßlöffel sauren Rahm zu

einem flüssigen Brei, gibt etwas Schnittlauch hinein und bäckt sie in einer eisernen Pfanne in heißer Butter auf beiden Seiten gelb.

Der saure Rahm gibt dem Kuchen einen so feinen Geschmack und macht ihn so lüftig, daß man einen bedeutenden Unterschied unter demjenigen, der ohne sauren Rahm bereitet wurde, finden wird; doch soll man nie mehr als einen Eßlöffel voll dazu nehmen. —

Diesen Kuchen bestreut man auch, wenn er auf beiden Seiten gebacken ist, mit gesiebtem Zucker und Zimmt, dann läßt man aber den Schnittlauch weg. —

Pfannkuchen mit Aepfel. Man schält Borsdorfer- oder andere gute Aepfel, die nicht zu groß sind, sticht das Kernhaus heraus, schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben, legt sie in eine irdene Schüssel und bestreut sie mit gesiebtem Zucker und Zimmt. Dann zerläßt man in einer Omelettepfanne ein Stück Butter, breitet die Aepfel darin aus einander, läßt sie schnell heiß werden, übergießt sie mit der, in vorhergehender Vorschrift angegebenen, Pfannkuchenmasse (ohne Schnittlauch), bäckt sie auf beiden Seiten zur schönen, gelben Farbe, bestreut sie mit Zucker, hält eine glühende Schaufel darüber, glacirt sie schön und gibt sie schnell zu Tische. —

Omelette. (Pfannkuchen ohne Mehl.) Für 6 Personen nimmt man unge-

fähr 16 Eier, zerkleppert sie mit 8 Eßlöffel voll kalten Wassers, dem nöthigen Salze und fein gehackten Kräutern; macht in einer Omelettepfanne 6 Loth Butter heiß, gießt die Hälfte der Eier hinein, bäckt sie auf raschem Feuer, lüftet, wenn es zu backen anfängt, mit dem Messer, damit sich auch die oben befindliche, noch flüssige Masse auf den Boden setzen kann, bildet dann gegen den Rand der Pfanne einen länglichen Kuchen daraus, stürzt ihn auf die Platte und verfährt mit der andern Hälfte ebenso.

Solche Omelettes sollen, wenn sie gelungen sind, noch ziemlich flüssig, d. h. feucht sein, sonst haben sie keinen Werth. — Viele nehmen Milch zur Masse statt des Wassers; das letztere ist jedoch vorzuziehen, denn durch Wasser werden sie nicht blos feiner, sondern auch bedeutend wohlschmeckender; Milch ist zu fett, auch wenn sie noch so schlecht wäre. —

Zur Abwechslung kann man auf diese Omelettes, wenn sie halb gebacken sind, gekochten, fein gehackten, fettfreien Schinken, gar gekochte Zuckererbsen, Pflückspargeln, Trüffeln oder ein Salpicon von Kalbsmilchen, Kalbsnieren oder ein anderes feines kleines Ragout ꝛc. klein geschnitten, legen und einhüllen, umstürzen und zu Tische geben.

Omelette mit Confiture. Für eine Person 3 Eier mit etwas Salz und 3 Eß-

löffel Wasser zerkleppert, in heißer Butter in einer Omelettepfanne gebacken, wie oben bemerkt, einen Löffel voll Marmelade darauf gethan, umgestürzt, mit gesiebtem Zucker bestreut, mit einer glühenden Schaufel ein egales Gitter darauf gebrannt, in jedes Gitter eine eingemachte Kirsche gelegt und schnell zu Tische gegeben.

Vom Ausläutern des Zuckers und dessen verschiedenen Graden, zu denen er gekocht wird; von der Läuterung der Hausenblase, vom Färben der Gelées, von den Gelées selbst und den verschiedenen Crêmes.

Um recht klaren Zucker zu Stande zu bringen, koche man ihn mit einem weichen Wasser wie z. B. Regen- oder Flußwasser, oder auch Quellwasser, das vorher gekocht worden und wieder erkaltet ist. Zugleich merke man sich, daß der Zucker nie in zu starkes Kochen kommen soll, sonst wird er statt helle trüb; auch nehme man auf 1 Pfd. Zucker nie mehr als $2\frac{1}{2}$ Glas voll Wasser und die Hälfte von einem Eiweis und halte sich überhaupt genau an folgende Vorschrift:

Man nimmt 6 Pfd. schönen weißen Zucker,

schlägt ihn in kleine Stückchen, thut ihn in einen Kessel und gießt etwa 2 Weingläser Wasser darüber. Hierauf schlägt man 2 Eiweis mit zwei Glas Wasser, bis es recht weiß ist, gießt zu dem Zucker noch 10 Gläser frischen Wassers, schlägt es mit der Schneeruthe wohl durcheinander, setzt den Kessel auf ein Kohlenfeuer, bis es fast zu kochen anfängt, zieht ihn dann etwas zurück, so daß er nur noch auf der Seite kocht und gießt dann einige Eßlöffel kalten Wassers dazu; dieß befördert das Aufsteigen des Schaumes, den man aufs sorgfältigste hinwegzuschaffen bemüht sein muß. Der Kessel wird nun wieder etwas näher ans Feuer gerückt, und wenn sich der Zucker wieder in die Höhe macht, so gibt man wieder etwas kaltes Wasser dazu, setzt ihn wieder zurück, hebt den Schaum abermals weg und fährt so fort, bis sich keine Unreinigkeit mehr zeigt.

Man kennt sechs Grade, ihn zu kochen und die man sich genau merken muß, nemlich:

1) Zucker zum Breitlauf (Sucre au lissé).
2) Zucker zur kleinen Perle (Sucre au petit perlé).
3) Zucker zur großen Perle (Sucre au grand perlé).
4) Zucker zum kleinen Flug (Sucre au soufflé).
5) Zucker zum großen Flug (Sucre à la plume).
6) Zucker zum Bruch (Sucre au cassé).

1) Zucker zum Breitlauf. Wenn man den Zucker nach dem Ausläutern noch so lange kochen läßt, bis er, wenn man einen reinen hölzernen Löffel aus dem Zucker in die Höhe hebt, in breiten und schweren Tropfen herunterfällt, so hat er den Grad zum Breitlaufe erlangt.

2) Zucker zur Perle. Läßt man den Zucker, nachdem er den Grad des Breitlaufes erreicht hat, noch einige Mal aufkochen und er sich, wenn man den Schaumlöffel heraushebt, in einen Faden zieht, an dem eine kleine Perle zu hängen scheint, so ist er zur kleinen Perle gekocht.

Kocht man ihn noch einige Zeit, und die Perle bleibt hängen, so ist er zum Grade der großen Perle.

3) Zucker zum Flug. Läßt man ihn nun, nachdem er den Grad zur großen Perle erreicht hat, noch eine Weile kochen, und fliegen, wenn man den Schaumlöffel herauszieht und stark dadurchbläst, kleine, weiße Bläschen davon, so ist er zum kleinen Flug gekocht.

Setzt man nun das Kochen noch einige Zeit fort, und fliegen, wenn man durch den Schaumlöffel bläst, große Blasen davon, so ist er zum großen Flug gekocht.

Zucker zum Bruch. Kocht man den Zucker vom großen Flug an noch einige Minuten, und kracht er, wenn man ein naßgemachtes Hölzchen

in den Zucker taucht und schnell damit in kaltes Wasser zurückgeht, indem man dann mit den Fingern daran drückt, wie ein Glas, so ist er zum Bruche, d. h. er ist zum Brechen gekocht.

Kocht man ihn endlich vom Bruch weg noch so lange, bis er eine röthlich braune Farbe hat und einen Geruch von sich gibt, so ist er zum Caramel gekocht (Sucre au caramel).

Von den Gelées mit Hausenblase (süße Gallerte).

Zu einer gewöhnlichen Geléeform nimmt man zwei und ein halbes Loth geblätterte Hausenblase, schneidet sie in kleine Stückchen und wascht sie durch mehrere lauwarme Wasser. Nun thut man sie in ein kleines enges Geschirr mit fünf Weingläsern voll Regen- oder Flußwasser und stellt sie auf ein schwaches Feuer bis sie anfängt zu kochen, dann zieht man sie etwas zurück, daß sie nur noch auf einer Seite langsam aufquellen kann, hebt den Schaum sorgfältig hinweg und kocht sie so langsam fort, bis sie ganz wasserhell ist, und nur noch Ein Trinkglas voll beträgt, wo man sie hernach durch ein reines Tuch laufen läßt und nach Vorschrift gebraucht.

Der Zitronensäure soll man sich nie zum Läutern der Hausenblase bedienen, da ihr diese immer eine gelbe Farbe mittheilt, die viele Gelées nicht ertragen können. Ohnehin nützt sie auch sonst nichts, da sie, sobald ein Gegenstand nur ein einziges Mal aufgekocht hat, sogleich verflüchtiget ist.

Zum Filtriren der Gelées bedient man sich wollener Beutel von Flanell oder von ungeleimtem Filze, die zuckerhutförmig gemacht und mit Bändern zum Aufhängen versehen sein müssen.

Bestehen die Gelées und Säfte aus Blüthen und rothen Früchten, so thue man sie vor dem Einfüllen ja nicht in verzinnte, sondern porzellainene Geschirre; das Zinn verursacht häßliche Mißfarben.

Hat man Formen, in deren Boden Blumen, Früchte, Blätter oder sonst eine andere bildliche Zeichnung ist, so muß solche zuerst der Natur getreu mit gefärbtem Gelée ausgefüllt werden. Ist dann diese Ausfüllung fest, so gießt man das übrige Gelée darauf, daß beim Umstülpen die Zeichnung vorspringt.

Zum Färben der gestürzten Gelées und Crêmes bedient man sich folgender, der Gesundheit nicht schädlichen Ingredienzen.

Roth färbt man die Gelées mit Waldkirschen-, Johannisbeer- oder Sauerbeersaft, den man immer mit der Flüssigkeit des Gelées selbst vermengt. — Die Blanc-manger und

Crêmes färbt man roth mit Coſcheniłle, die man im Waſſer aufgelöst, bis zum Eintrocknen gekocht und ebenfalls mit Crême oder Blancmanger vermengt hat. Beſſer als Coſcheniłle iſt jedoch flüſſiger Carmin oder Rouge-végetal.

Blau färbt man die Gelées mit Veilchen oder Kornblumen, auch wohl mit Indigo. Die Kornblumen oder Veilchenblätter werden mit Zucker und Zitronenſaft geſtoßen, durchgepreßt, filtrirt und mit Gelée vermiſcht; oder Veilchenſyrup mit Zucker gekocht, Der Indigo wird mit Spiritus aufgelöst, filtrirt und gebraucht.

Grün zu Gelée mit Safran und Veilchenſaft gemiſcht; zu Crêmes ſtoße man einige Handvoll Spinat recht fein, preſſe den Saft durch ein Tuch, thue ihn auf einem Zinnteller auf ſchwaches Kohlenfeuer, bis er ſich ſcheidet, gieße es auf ein Sieb, damit das Waſſer abläuft, die zurückgebliebene Maſſe aber ſtreiche durch ein Seidenſieb und gebrauche die Farbe nach Vorſchrift.

Gelb färbt man mit Safran, den man im Waſſer ausgezogen und bis zum Eintrocknen eingekocht hat.

Um transparente und geſchmackvolle Frucht- und Liqueur-Geleés zu erlangen, bedarf es eines ſo genauen Verfahrens und einer ſo richtig verhältnißmäßigen Miſchung von Zucker, Hauſenblaſe und des eigentlichen Grundſtoffes, aus dem es beſteht, daß dieß nicht genug an-

empfohlen werden kann*). Man glaubt nicht, was nur zwei Quintchen mehr oder weniger Hausenblase für eine Wirkung hervorbringen. Das Gleiche findet ebenfalls beim Zucker statt; denn Zucker maskirt das Aroma der Säfte und macht sie fade. Doch ist hiebei zu bemerken, daß gewisse Früchte, wie z. B. Zitronen, Orangen u. s. w. ihrer Säure wegen mehr Zucker und Hausenblase ertragen können als andere süßere Früchte und Säfte. Je saurer und herber also die Frucht, desto mehr Zucker und Hausenblase, und so auch umgekehrt. Uebrigens hat man sich auch nach der mehr oder weniger guten Hausenblase zu richten. Auch darf man bei feuchter und regnerischer Witterung ein Sechstel mehr Hausenblase nehmen als selbst in der heißesten Jahreszeit.

Geleés von Liqueures und feinen Weinen ertragen keine Fadheit; sie müssen deßhalb mit andern passenden geistigen Stoffen versetzt werden.

Gelées von Himbeer und Erdbeer müssen mit gutem weißen Weine und dem Safte einiger Zitronen gehoben werden, weil in der

---

*) Die Methode, Hausenblase und Zucker mit einander zu kochen, ohne sie sogar auch noch gewogen zu haben, ist nicht nachzuahmen; denn dies sind ja gerade jene zwei Substanzen, von denen Schönheit und Geschmack abhängt. Es muß also jede extra gewogen und jede für sich geläutert werden.

Frucht selbst, namentlich bei den ersteren, eine fade Süßigkeit enthalten ist. Der Saft der Zitronenen oder Orangen darf aber nur leicht ausgedrückt und bis zur völligen Klarheit ein- oder mehreremal durch Makulaturpapier filtrirt und erst unter die andere Flüssigkeit gemengt werden, wenn sie ganz fertig ist, eine Bemerkung, die man nicht außer Acht lassen muß; das Warum und Darum würde mich zu Weitläufigkeiten führen. Schließlich habe ich noch zu bemerken, daß man den Zucker, die Hausenblase u. s. w. erst dann und zwar nur allmälig unter einander mengen muß, wenn sie ziemlich erkaltet sind, da sie im heißen Zustande gerne trübe werden; auch schadet zu allen Gelées und Crêmes eine Prise Salz nichts.

Gelée von Veilchen. Man läutert $^3/_4$ Pfd. Zucker, thut ihn dann bei Seite und gibt zwei Loth frisch gepflückte Veilchenblätter, etwas in feine Scheibchen geschnittene Violenwurzeln und eine Prise Coschenille hinein, deckt das Geschirr zu, daß der Geruch nicht verdünsten kann, und läßt es dann, wenn der Zucker nur noch lauwarm ist, durch den Flanellsack laufen. Hernach mischt man noch ein halbes Glas Kirschengeist und ebensoviel Champagner nebst dem filtrirten Safte von 2 Zitronen und $2\,^1/_2$ Loth geläuterte Hausenblase darunter. Nun läßt man sich Eis recht fein stoßen, gräbt die dazu bestimmte Form hinein, füllt sie mit der

Flüssigkeit auf, deckt einen flachen Deckel darauf, belegt ihn mit Eis und läßt es ungefähr drei Stunden lang zum Sulzen stehen.

Beim Anrichten hält man die Form in heißes Wasser, zieht sie schnell wieder heraus, wischt sie ab und stürzt sie auf die Schüssel.

Gelée von Rosen. In 3/4 Pfund geläuterten Zucker brüht man eine Prise Cochenille und 1/4 Pfund Rosenblätter, die von ihren Staubfäden und von allem Grünen befreit wurden. Ein halbes Weinglas distillirtes Rosenwasser und ebensoviel Kirschengeist, zwei und ein halbes Loth Hausenblase den filtrirten Saft von zwei Zitronen und verfahre wie in vorhergehender Vorschrift gezeigt.

Gelée von Orange-Blüthe. Drei Viertelpfund geläuterten Zucker, vier Loth frisch gepflückte Orange-Blüthe, eine Prise Cochenille; dann 2 1/2 Loth Hausenblase, ein Glas Kirschgeist, den filtrirten Saft von drei Orangen oder Zitronen und in allem verfahren wie beim Gelée von Veilchen gezeigt.

Gelèe von Orangeblüthe mit Caramel. Man läutert 3/4 Pfund Zucker und kocht die Hälfte davon zu Caramel, zieht ihn vom Feuer weg und gibt 2 1/2 Loth frisch und rein gepflückte Orangeblüthe hinein, rührt sie mit einem silbernen Löffel um und wenn es kalt ist, so zieht man noch 2 Gläser filtrirtes, kochendes Wasser dazu und läßt es durch einen

Flanellsack laufen. Hernach gibt man die andere Hälfte geläuterten Zucker und 2½ Loth geläuterte Hausenblase dazu und endiget, wie beim Gelée von Veilchen gezeigt.

Gelée von Erdbeer. Man läutert ¾ Pfund Zucker, wiegt ein Pfund rein belesener Erdbeer, zerquetscht sie etwas und gießt den dritten Theil von dem heißen und geläuterten Zucker darüber, deckt ihn gut zu und läßt ihn über Nacht stehen. Den andern Morgen löst man eine Prise Coschenille mit einigen Löffel voll des übrigen geklärten Zuckers auf, schneidet mit einem feinen scharfen Messer die Schale von 2 Zitronen ab und legt sie in den heißen Coschenille-Zucker, deckt ihn zu und wenn er erkaltet, mischt man ihn unter die Erdbeeren, die man durch den Flanellsack filtrirt. Dann mischt man den übrigen Zucker, 2½ Loth Hausenblase, den filtrirten Saft von zwei Zitronen und ein Glas weißen Wein darunter.

Macht man dieß Gelée in der Zeit, wo es Johannisbeer gibt, so gibt man zu den Erdbeeren ein Pfund zerquetschter, halb rother, halb weißer Johannisbeer und läßt den Saft der Zitronen, sowie die Coschenille weg.

Gelée von Himbeer wird gerade so bereitet, wie das von Erdbeeren; ebenso auch Gelée von Johannisbeer.

Gelée von Kirschen. Zwei Pfund schöne schwarze und recht reife Kirschen werden mit 1/4 Pfund rothen Johannisbeeren gestoßen, über Nacht stehen gelassen, dann gepreßt und der Saft filtrirt. Hernach läutert man 3/4 Pfd. Zucker, läßt die Schale von 2 Zitronen darin ausziehen, seihet ihn, wenn er erkaltet ist, in den Kirschensaft, mischt 2 1/2 Loth Hausenblase darunter und verfährt wie oben gezeigt.

Gelée de quatre fruits. Kirschen, Erdbeer, Himbeer und Johannisbeer, von jeder Frucht 1/4 Pfund, werden gepreßt und verfahren wie beim Kirschen-Gelée.

Gelée von Traubensaft. Man kernt 2 Pfund recht reife von den Kämmen gepflückte Trauben aus, stößt sie dann mit einer Hand voll Spinat und filtrirt sie durch den Flanellsack. Unter diesen Saft mischt man 3/4 Pfund geläuterten und wieder erkalteten Zucker, nachdem man zuvor etwas Hollunderblüthe darin hat ausziehen lassen, sowie auch 2 1/2 Loth Hausenblase und füllt ihn in die Form.

Gelée von Berberitzen oder Sauerbeer. Man zupft eine Partie Sauerbeer ab, reinigt sie und gibt sie in 3/4 Pfund geläuterten aber noch kochenden Zucker nebst der Schale von 2 Zitronen, läßt sie einmal aufkochen, deckt sie zu und läßt sie erkalten. Hernach filtrirt man sie durch den Flanellsack, mischt, wenn er gehörig erkaltet, zwei und ein halbes Loth

Hausenblase und ein Glas Muskatwein darunter.

Dieß ist eines der kräftigsten und zugleich schönsten Gelées. —

Gelée von Aprikosen. Man steint achtzehn schöne rothe und recht reife Aprikosen aus und kocht jeweils sechs Stücke davon in $^3/_4$ Pfund geläutertem Zucker, den man etwas dünner als gewöhnlich hält. Wenn dann alle gekocht sind, so drückt man sie durch eine reine, vorher in kaltem Wasser ausgezogene Sewiette, mischt hernach den erkalteten und durchgeseihten Zucker nebst $2^1/_2$ Loth Hausenblase und dem filtrirten Safte von 2 Zitronen, sowie auch ein Glas Muskatwein darunter und endiget nach angezeigter Art.

Gelée von Ananas. Eine recht reife Ananas wird in ganz feine Scheibchen geschnitten, in $^3/_4$ Pfund geläutertem Zucker ausgezogen, gut zugedeckt, daß der Geruch nicht verdünsten kann und über Nacht stehen gelassen. Den andern Morgen kocht man 3 Loth Zucker zu Caramel, bis er schön gelbroth ist, löst ihn mit etwas Wasser auf, färbt den mit Ananas ausgezogenen Zucker damit, filtrirt ihn durch den Flanellsack, mischt $2^1/_2$ Loth Hausenblase, ein Glas Alicante oder Muskatwein, sowie den filtrirten Saft einiger Zitronen darunter und stellt es in's Eis. —

Gelée von Orangen. Von vier schö-

nen Orangen werden die Schalen recht fein herabgeschnitten, in ¾ Pfund geläutertem Zucker wohlverdeckt ausgezogen. Wenn der Zucker erkaltet ist, mischt man den filtrirten Saft von 6 süßen Orangen und 3 Zitronen, sowie zwei und ein halbes Loth Hausenblase und ein Glas guten rothen Wein darunter, läßt alles mit einander durch eine reine, vorher in frischem Wasser ausgezogene Serviette laufen, füllt das Gelée ein, und läßt es im Eis sulzen.

Dieses Gelée wird häufig in den Orangeschalen selbst servirt. Man schneidet nämlich oben einen Deckel weg und höhlt die Orangen mittelst eines scharfen Kaffelöffelchens aus, so daß kaum nur die obere Schale bleibt, gibt aber sehr Acht, daß man die Schale nicht zerreißt und legt eine nach der andern in kaltes Wasser. Wenn man nun die nöthige Partie hat, so legt man sie auf's Eis, füllt das Gelée ein, setzt den Deckel darauf, daß er sich anheftet, und läßt sie fest sulzen, dressirt sie dann pyramidenartig auf eine Damastserviette, steckt Orangeblätter dazwischen und stellt einen schönen Sultan (siehe „Sultan" im Regist. III. Th.) darüber oder servirt sie auch in einem schönen Körbchen von Tragantteig; die Franzosen heißen dieß Gelée „Gelée d'oranges en écorce." Auch kann man sie, so bereitet, in Viertel schneiden und dressiren, wie oben gezeigt; dann heißt man es „Gelée d'oranges à la Belle-vue."

Man füllt auch wohl die Früchte mit Gelée von mehreren Farben löffelvollweiſe ein, läßt jedesmal das Eingefüllte feſt werden, bis man wieder eine andere Farbe aufträgt und ſchneidet und dreſſirt ſie dann, wie die vorigen. Folgendes macht den ſchönſten Effekt:

Man höhlt die Orange ſorgfältig aus, wie oben gezeigt, ſo daß alles Weiße davon iſt und ſtellt ſie auf's Eis. Indeſſen ſtößt man ein halbes Pfund abgezogene, ſüße Mandeln mit 20 Loth bittern recht fein, miſcht von Zeit zu Zeit einige Tropfen kalten Waſſers darunter, daß ſie nicht ölicht werden und gibt zuletzt zwei und ein halbes Glas friſchen Waſſers, zwölf Loth fein geſiebten Zucker und nicht gar ein Loth geklärter Hauſenblaſe dazu und paſſirt alles durch eine reine Serviette. Von dieſer Flüſſigkeit füllt man nun einige Löffel voll in die Orangeſchalen, läßt es feſt ſulzen, dann einen Löffel voll Orangegelée und ſo fort, und endet wie gezeigt. Dieſes Gelée heißt man „Gelée en rubans."

Gelée von Zitronen. Behandelt man in Allem gerade wie das Gelée von Orangen, nur nimmt man etwa 4 Loth Zucker mehr.

Gelée von Vanille. Man läutert $^3/_4$ Pfund Zucker und thut die Hälfte davon in ein anderes Geſchirr. Während der eine Theil noch heiß iſt, thut man eine Schotte klein zerſchnittener Vanille hinein, deckt ihn zu

und läßt sie ausziehen. Den andern kocht man auf schwachem Feuer, bis er anfängt, Geruch von sich zu geben, wo man ihn dann mit zwei und einem halben Glas filtrirten Wassers auflöst. Hernach mischt man beide Theile unter einander, filtrirt sie durch den Flanellsack, mischt $2\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase, den filtrirten Saft von zwei Zitronen und ein halb Glas Kirschengeist darunter und setzt es in's Eis. —

Gelée von Kaffe. Acht Loth Kaffe Moka röstet man hochgelb und gibt 7 Loth davon in 3 Glas siedendes Wasser, das man zudeckt und erkalten läßt. Das übrige Loth Kaffe mahlt man, wie gewöhnlich, bringt ein halbes Glas Wasser in's Sieden, thut den Kaffe hinein, deckt ihn zu und läßt ihn ebenfalls erkalten. Diesen Kaffe gießt man ab und mischt ihn nebst dem andern unter $\frac{3}{4}$ Pfund geläuterten Zucker, filtrirt die Flüssigkeit, gibt $2\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase und ein halbes Glas Kirschengeist darunter, füllt die Form ein und stellt sie zum Sulzen in's Eis.

Gelée von Heysven-skine Thee. In $\frac{3}{4}$ Pfund etwas dünn geläuterten Zucker thut man $\frac{1}{2}$ Loth von benanntem Thee, läßt ihn ausziehen und erkalten. Hernach filtrirt man ihn, versetzt ihn mit $2\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase und einem halben Glase Kirschengeist oder Marachino und läßt es in der Form sulzen.

Gelée von Arac. In $\frac{3}{4}$ Pfund ge-

läuterten Zucker gibt man die Schale von zwei Zitronen und zwei Orangen, deckt das Geschirr zu und läßt die Flüssigkeit erkalten. Den Saft dieser Orangen oder Zitronen filtrirt man indessen, sowie zuletzt auch den Zucker, mischt $2\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase und ein Glas Arac darunter, füllt es in die Form und läßt es sulzen.

Gelée von Champagner. Man läutert $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, thut einige Kernchen Cochenille hinein, filtrirt ihn dann und mischt $2\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase und 2 Glas Champagner darunter.

Ebenso macht man die Gelées von Madeira sec, Malaga, Muskatwein, Alicante und Tokayer Wein u. s. w.

Gelée von Marachino. Man läutert ein halbes Pfund Zucker, läßt ihn etwas erkalten, filtrirt ihn und mischt 2 Loth Hausenblase und $2\frac{1}{2}$ Glas ächten italienischen Marachino darunter.

So bereitet man alle Liqueur-Gelées, wie z. B. Anisette de Bordeaux, von Kirschgeist, des eaux d'or, d'argent, de la côte, de gérofle, de cedrat; dann die Crême des fraises, de cacao, de Moka, de Pomone, d'Arabie, de Barbade, de vanille, de menthe, de Malte, de rossolis, de scubac und vespetro.

Aus holländischen Liqueurs allein lassen sich keine Gelées fertigen, da sie trübe werden.

Gelée mit gemiſchten Früchten. (Macedoine de fruits à la gelée.) Die Geléeflüſſigkeit macht man auch aus Erdbeeren, Himbeeren oder Sauerbeeren, von der man etwa einen halben Zoll in die Form füllt, und ſie ſulzen läßt. Dann miſcht man, je nachdem es die Jahreszeit darbietet, mehrere Sorten Beeren oder Früchte mit Zucker und irgend einem paſſenden Liqueur, am liebſten Kirſchengeiſt, unter einander und läßt ſie einige Zeit liegen.

Von Beeren nimmt man rothe und weiße Himbeeren und ſchöne Garten- und Walderdbeer, auch wohl weiße und rothe Johannisbeeren, die aber an den Kämmen bleiben müſſen und behandelt ſie wie vorhin gezeigt.

Von Steinobſt wird es ebenſo gemacht; man ſchält die Früchte, macht die Steine heraus und marinirt ſie mit Zucker und Liqueur.

Wenn nun das Gelée in der Form feſt iſt, ſo legt man die Beeren oder Früchte in ungezwungener Ordnung nach der Schattirung der Farben hinein, läßt ein paar Löffel Gelée darüber herfallen, damit ſich die Früchte an das untere Gelée anheften, füllt dann, wenn ſie angeſulzt ſind, wieder ſo viel Gelée darauf, daß die Beeren und Früchte damit bedeckt ſind und fährt ſo fort bis die Form angefüllt iſt.

Wenn man zweierlei Gelée macht, wie z. B. ein ſchneeweißes von Kirſchgeiſt und ein

rothes, wie z. B. von Erdbeer, Himbeer, Sauerbeer u. s. w. und ebenfalls auch nach den Farben der Früchte beim Einfüllen verfährt, so sieht diese Platte wunderschön und gar appetiterregend aus. —

Bei diesen Leckerbissen wollen wir aber auch der armen Kranken in Liebe gedenken und ebenfalls für sie die drei nachfolgenden hier anreihen.

Gelée von Zitronen für Kranke. Man läutert ein halbes Pfund Zucker, thut die fein abgeschnittene Schale von zwei Zitronen hinein und läßt ihn zugedeckt erkalten. In einen Schoppen (zwei Glas) süßer Milch drückt man den Saft von vier Zitronen, setzt sie aufs Feuer, daß sie zusammenläuft, gießt sie in einen Flanellsack und läßt sie klar ablaufen. Mit dieser Molke vermischt man ein Loth geklärter Hausenblase und den Zuckersyrup, füllt die Flüssigkeit in Tassen und läßt sie sulzen.

Gelée von Aepfel für Kranke. Eine beliebige Parthie (etwa 12 Stück) Borsdorfer-Aepfel schält man, schneidet sie in feine Scheiben, setzt sie mit sechs Glas kalten Wassers auf, läßt sie zehn Minuten kochen, preßt sie durch ein Haartuch und filtrirt den Saft durch einen Flanellsack, damit er recht klar wird. Nun läutert man $^1/_2$ Pfund Zucker, zieht die Schale von einer Zitrone darin aus, mischt einen Schoppen Aepfelsaft, den filtrirten Saft

von vier Zitronen, so wie ein Loth aufgelöster Hausenblase darunter, füllt es in Tassen und läßt es sulzen.

Gelée von Brunnenkresse für Kranke. Man stößt einige Handvoll rein belesener Brunnenkresse und preßt den Saft durch eine Serviette. Diesen Saft mischt man unter ein Glas süßer Milch, drückt den Saft von drei Zitronen dazu, setzt die Flüssigkeit auf's Feuer, daß sie sich scheidet, gießt sie dann in den Flanellsack, damit die Molke klar abläuft, verrührt das Durchgelaufene unter ein halb Pfund geläuterten Zuckers und ein Loth aufgelöster Hausenblase, gießt es in Becher und läßt es sulzen.

Geschlagene Gelées (Wein-Crêmes). Diese Art von Gelées haben den Vortheil, daß man bei der Ausführung rasch zu Werke gehen kann, und daß man mittelst Eises in fünf Viertelstunden ein schmackhaftes und schönes Gelée zu Tische fördern kann. Auch hat man die Annehmlichkeit daß, im Falle ein transparentes Gelée mißglückt, was oft trotz der größten Sorgfalt und Pünktlichkeit geschehen kann, man solches nur mit der Schneeruthe schlagen darf, wodurch man oft unverdienten Vorwürfen ausweicht. Freilich haben die klaren Gelées vor diesem einen bedeutend größern Vorzug.

Die Art sie zu verfertigen ist folgende:

Hat man die Flüssigkeit wie z. B. beim Erdbeergelée nach Angabe fertig (man kocht aber Zucker und Hausenblase mit einander), so gießt man sie in ein unverzinntes Geschirr oder in den Schneekessel und schlägt es auf dem Eise mit der Schneeruthe, wie wenn man Schnee schlagen wollte, wodurch es so weiß und gebunden wird wie Eiweiß, und wenn dann die Luftkügelchen so klein wie ein Nadelkopf sind, so füllt man es in eine Geléeform und stellt sie in's Eis; in $^3/_4$ Stunden wird dann die Masse schon gesulzt sein. Beim Schlagen muß man sehr vorsichtig sein, daß das Gelée nicht zu fest wird, und daß man, sobald die Bläschen wahrgenommen werden, es sogleich in die Form füllt.

Bei Verfertigung dieser Gelées habe ich, insofern es mir die Zeit erlaubt, die Gewohnheit, auf den Boden der Form einen Zoll hoch klares Gelée zu gießen, und fülle dann, wenn dies gesulzt ist, die Form mit geschlagenem Gelée an. Ich thue dies aus dem Grunde, weil sie, da die geschlagenen Gelées eine auffallende Aehnlichkeit mit den geschlagenen Rahm-Crêmes haben, leicht für solche gehalten werden könnten, was aber hiedurch wohlweislich vermieden wird.

Von den verschiedenen Crêmes oder Rahmspeisen.

Unter „Crême“ versteht man eine, theils aus Milchrahm, Zucker und Eier, mit einem beliebigen Aroma versetzte, fest gewordene aber dennoch leichte Masse (gekochte Crêmes); theils eine aus den gleichen Ingredienzien bestehende, aber noch mit Hausenblasen gemischte und geschlagene Milchspeise. Diese letztere ist namentlich, gut zubereitet, nicht nur ein sehr angenehmes und schmackhaftes, sondern auch dem Aussehen nach geschmackvolles und beliebtes Essen. Die fertig gemachte Masse füllt man in schöne Geléeformen, die man vorher ganz schwach mit feinem Oliven- noch besser aber mit Mandelöl bestrichen und in's Eis gesetzt hat. Wenn sie recht gelungen sein sollen, so erfordern alle eine außergewöhnliche reinliche und pünktliche Behandlung. Die Hausenblase muß, wie bei den Gelées, gut gekocht und nur noch lauwarm sein, wenn sie unter die übrige Masse gemischt wird. Diese oben angeführten zwei Arten von Crêmes zerfallen wieder in mancherlei Unterarten, so daß uns nun bekannt sind:

1) Geschlagener Rahmschnee, zu dem ich auch zugleich die Charlottes rechne.

2) Mandel-Crêmes.

3) Geschlagene Rahmschnee-Crêmes.

4) Französische Crêmes. (Crêmes chaud-froid.)

5) Blei-Crêmes.

6) Gefrorne Crêmes.

7) Crême im Dunste. (Crême au Bain-marie.)

Alle diese Arten von Crêmes garnirt man mit passenden kleinen Backwerken, wie z. B. mit Macronen, Biscuits, Meringues u. s. w. wovon später Vorschriften dazu folgen werden.

Geschlagener Rahmschnee. (Crême fouettée.) Zu einer mittelmäßigen Assiette nimmt man etwa zwei Schoppen (4 Glas) vorsichtig oben von der Milch weggenommenen sogenannten Schlagrahm (Doppelrahm), stellt ihn zwei Stunden lang auf's Eis, gießt ihn hernach in einen Schneekessel, gibt einige Messerspitzen pulverisirten Gummi-Tragant dazu und schlägt ihn mit der Schneeruthe auf dem Eise zu einem dicken Schaum, gießt ihn auf ein umgekehrtes Haarsieb, damit die darin befindlichen Milchtheile noch vollends ablaufen und gibt ihm dann nebst Zucker noch verschiedene Zusätze von Aromen oder vermischt ihn mit Marmeladen von Früchten oder auch mit feinem Liqueur.

Mit Marachino. Unter den von aller Milch befreiten und geschlagenen Rahmschnee gibt man zehn Loth gesiebten Zucker und drei Eßlöffel Marachino, dressirt ihn auf eine As-

ſiette und garnirt ihn mit Confekt. Statt Marachino kann man auch Arak nehmen.

Mit Kaffe. Man röſtet vier Loth Moka zur gelbbraunen Farbe, mahlt oder ſtößt ihn im Mörſer, gibt ihn in ein halbes Glas ſiedendes Waſſer, deckt ihn zu und filtrirt ihn. Dieſe helle Flüſſigkeit zieht man mit zehn Loth geſiebten Zucker unter den Rahmſchnee und ſervirt ihn.

Mit Vanille. Eine halbe Schotte Vanille ſtößt man mit vier Loth Zucker, ſiebt ihn, gibt noch ſechs Loth Zucker dazu und miſcht ihn unter den Rahmſchnee.

Mit Chocolade. Man löst acht Loth Chocolade in einem halben Glaſe ſiedenden Waſſers auf, läßt ſie erkalten und rührt ſie mit acht Loth fein geſiebten Zuckers unter den geſchlagenen Rahm.

Mit Erdbeeren. Man ſtreicht 1 Pfund Walderdbeeren durch ein feines Haarſieb, mengt 12 Loth geſiebten Zucker, an dem die Schale einer Zitrone abgerieben, und etwas flüſſigen Carmin darunter, rührt ſie unter den geſchlagenen Rahm, dreſſirt ihn bergartig auf eine Aſſiette und garnirt ihn mit ſchönen, großen Ananaserdbeeren und einem beliebigen kleinen Backwerke.

Auf gleiche Weiſe verfährt man beim Rahmſchnee mit Himbeer.

Mit Roſen. Unter den geſchlagenen

Rahm mischt man einen Löffel Rosen-Essenz, zehn Loth gesiebten Zucker und etwas flüssigen Carmin.

Mit Orangeblüthe. Man stößt ein halbes Loth pralinirte Orangeblüthe, mischt sie unter zehn Loth gesiebten Zuckers und rührt sie unter den Rahm.

Mit Caramel. Man kocht zwölf Loth Zucker zu Caramel, löst ihn mit Wasser auf, kocht ihn ein, läßt ihn erkalten und mischt ihn unter den geschlagenen Rahm.

Mit Orangen oder Zitronen. Man reibt die Schale von Orangen oder Zitronen an Zucker ab, stößt und siebt ihn und mischt 10 Loth solchen Zuckers unter den Rahmschnee.

Um die Crêmes oder andere süße Speisen schnell mit einem Aroma versetzen zu können, hält man sich in gut verschlossenen Gläsern und an einem trockenen Orte folgende Zuckerarten im Vorrathe:

Orange-Zucker. Man reibt an einem Pfunde Zucker 6 Orangen oder Zitronen ab, bis man anfängt, das Weiße der Schale zu sehen, stößt ihn dann, trocknet ihn im Ofen oder im Wärmekasten und siebt ihn durch ein feines Sieb.

Vanille-Zucker. 6 Schotten Vanille wickelt man in ein doppeltes Papier ein, trocknet sie im Ofen, stößt sie mit einem Pfunde Zucker und siebt ihn durch.

Zucker mit Kaffe. Eine Taſſe ſtarken ſchwarzen Kaffe gießt man in ein Zuckerpfännchen und miſcht ſo viel geſtoßenen Zucker darunter, bis er ganz dick iſt, rührt ihn auf mäßigem Feuer mit einem neuen Spatel oder Rührlöffel und ſobald er zu kochen anfängt, hebt man ihn vom Feuer weg und gibt noch zwei Löffel geſiebten Zucker hinzu. Man rührt ihn mit einem ſilbernen Löffel, und drückt den am Rande des Pfännchens befindlichen Zucker immer wieder hinunter, wodurch er immer dicker werden wird. (Siehe „Tabliren.") Wenn er dann ganz feſt iſt, ſo trocknet man ihn im Wärmekaſten oder in einem warmen Ofen, ſtößt und ſiebt ihn und bewahrt ihn auf.

Eine der ſchönſten Speiſen mit geſchlagenem Rahm iſt das ſogenannte Charlotte à la Parisienne, das man auf folgende Weiſe verfertiget:

Den Boden einer platten runden Form von etwa $4\frac{1}{2}$ Zoll Höhe und 4 Zoll Durchmeſſer belegt man in der Mitte mit einem rund ausgeſtochenen Thalersgroßen Blättchen von dreſſirtem Biscuit; nun ſchneidet man ebenfalls aus Biscuit ſo viele längliche Dreiecke, als zu dem Boden erforderlich ſind und legt ſie ſo hinein, daß die ſpitze Seite auf das runde Blättchen, die breite Seite aber an den Rand der Form zu liegen kömmt, auch muß die glacirte Seite gegen der Form gekehrt ſein. Iſt nun der

Boden schön geformt und fest zusammen gefugt, so schneidet man die Biscuits nach der Höhe der Form in gleiche Streifen und stellt sie fest an einander rings an dem Rande herum.

Nun schlägt man $1\frac{1}{2}$ Schoppen Rahm nach oben angegebener Weise und versetzt ihn mit einem jener Aromen, rührt ein Loth gekochter Hausenblase darunter, füllt die Form damit an, bedeckt sie mit Biscuits, stellt sie aufs Eis, läßt den Rahm fest werden, stülpt es dann auf die Schüssel und servirt es.

Statt Biscuit kann man die Form auch mit Génoises belegen.

Crême mit Mandeln. Man blanschirt 1 Pfd. süße Mandeln und etwa 20 Stück bittere, zieht sie ab, und legt sie einige Stunden in kaltes Wasser, damit sie schön weiß werden. Hernach gießt man sie auf ein Sieb, trocknet sie in einem Tuche ab und stößt die Hälfte davon recht fein, indem man immer wieder einen Löffel kaltes Wasser dazu gibt, damit sie nicht ölicht werden. Wenn nun diese recht fein sind, so stößt man auch die andere Hälfte, mischt dann beide Theile in einer porzellainenen Terrine unter einander, gibt nach und nach 5 Gläser filtrirten Wassers dazu und drückt sie durch eine Serviette, daß alle Kraft aus den Mandeln herauskömmt. Nun gibt man $\frac{3}{4}$ Pfd. gesiebten Zucker darunter, und wenn dieser zergangen, so drückt man die Flüssigkeit noch ein-

und sind die Fuß- und Handwurzelknochen, die Mittelhand- und Fußknochen, sowie die Finger- und Zehenknochen, welche letztere Phalangen genannt werden.

In jedem Finger ist ein Knochen weniger als in der Zehe, weil der Daumen nur zwei Phalangen hat, während die übrigen Finger und Zehen deren drei haben.

Die Knochen sind durch Bänder miteinander verbunden, welche sich an den Gelenken befinden. Diese Bänder sind sehr stark und elastisch, so daß sie den Gelenken eine große Beweglichkeit verleihen.

Das Skelett besteht also aus mehr als 200 Knochen, welche durch Bänder miteinander verbunden sind.

Ich, Ferdinand der Erste, bekenne hiermit für mich und alle meine Nachkommen, daß ich mit Rücksicht auf die Treue und Anhänglichkeit, welche die Bürgerschaft der Stadt Wien mir und meinem Hause stets bewiesen hat, und in Anerkennung der Verdienste, welche sich dieselbe um mich und meine Regierung erworben hat, der Stadt Wien das Recht verliehen habe, daß sie in ihrem Wappen den Doppeladler führen darf, und daß sie auf ihrem Rathhause, wo sie will, meine Bildsäule aufstellen darf.

Ich, Ferdinand der Erste, bekenne hiermit für mich und alle meine Nachkommen, daß ich mit Rücksicht auf die Treue und Anhänglichkeit, welche die Bürgerschaft der Stadt Wien mir und meinem Hause stets bewiesen hat, und in Anerkennung der Verdienste, welche sich dieselbe um mich und meine Regierung erworben hat, der Stadt Wien das Recht verliehen habe, daß sie in ihrem Wappen den Doppeladler führen darf, und daß sie auf ihrem Rathhause, wo sie will, meine Bildsäule aufstellen darf.

Gelées" oder „Spinatgrün" im Reg. II. Th.) und füllt die Flüssigkeit in Streifen in die Form ein, wie dieses von Kaffe oder Chocolade.

Mandel-Crême mit Erdbeer. Von einem starken Teller voll Erdbeeren drückt man den Saft durch eine Serviette, mischt ihn unter die in erster Vorschrift angegebene Mandelmilch, wozu man aber wegen dem Erdbeersafte ein Glas weniger Wasser nimmt, mischt die Mandelmilch und den Erdbeersaft unter einander und füllt die Flüssigkeit in die Form ein.

Auf gleiche Weise macht man sie von Himbeeren, gibt aber dann noch etwas rothe und weiße Johannisbeer darunter.

Mandel-Crême mit Rahmschnee. Wenn die Mandelmilch fertig und mit 2 Loth aufgelöster Hausenblase gemischt ist, wie in der ersten Vorschrift der Mandel-Crêmes gezeigt, so rührt man sie auf dem Eise mit einem silbernen Löffel bis sie anfängt sulzig zu werden, zieht sie dann schnell vom Eise hinweg, mischt ein Glas geschlagenen Rahmschnee darunter, füllt die Masse in die Form und stellt sie aufs Eis.

Geschlagene Rahmschnee-Crêmes.
(Fromage bavarois.)

Diese Crêmes gehören unstreitig unter die vorzüglichsten. Man verfertiget sie aus allen

möglichen Früchten, Blüthen, Fruchtsäften und Liqueurs. Guter Schlagrahm (Doppelrahm) ist die Hauptsache dabei, ohne welchen diesen Prachtspeise nicht verfertigt werden kann. Ich will es versuchen, von jeder Gattung einige Vorschriften zu geben, nach welchen sich bei einigem Nachdenken immer wieder andere bereiten lassen.

Geschlagenes Rahmschnee-Crême mit grünen Nüssen. Man schält etwa 30 Stücke schöner frischer Nußkernen, stößt sie wie Mandeln und gibt, daß sie nicht ölicht werden, von Zeit zu Zeit einige Tropfen kalten Wassers dazu. Wenn sie dann recht fein sind, so thut man sie in eine porzellainene Schüssel und rührt nach und nach zwei Glas voll siedenden Rahm (kein Doppelrahm), in dem man ein halbes Pfund Zucker hat zergehen lassen, dazu, bedeckt ihn und läßt ihn erkalten. Hernach drückt man den Rahm mit den gestoßenen Nüssen durch eine Serviette, gibt 2 Loth aufgelöster Hausenblase darunter und stellt ihn eine halbe Viertelstunde auf's Eis. Nun rührt man die Flüssigkeit mit einem silbernen Löffel, bis sie anfängt dick zu werden, nimmt sie dann vom Eise weg, rührt aber beständig fort, zieht einen Schoppen geschlagenen dicken Rahmschnee darunter, füllt das Crême in die mit Mandelöl bestrichene Form, stellt es ins Eis, läßt es sulzen und stürzt es wie die Gelées.

Geschlagenes Rahmschnee-Crême mit Kaffe. Man röstet 1/4 Pfd. Kaffe Moka zur gelbbraunen Farbe und schüttet ihn dann in 2 Glas siedender Milch, deckt sie zu und läßt sie erkalten. Hernach läßt man sie durch eine Serviette laufen, gibt ein halbes Pfund gesiebten Zucker und 2 Loth Hausenblase darunter, stellt sie aufs Eis, rührt sie mit einem silbernen Löffel und zieht, wenn die Masse sich zu binden anfängt, einen Schoppen (zwei Glas) dick geschlagenen Rahmschnee darunter, füllt die Masse in die Form und stellt sie zum Sulzen aufs Eis. —

Will man dieses Crême mit Chocolade bereiten, so zerläßt man sie (8 Loth) in einem Glase kochenden Wassers, rührt siedende Milch und zwei Loth Hausenblase darunter und verfährt wieder wie oben.

Ebenso bereitet man diese Crêmes von Thee, Mandeln, Vanille und Caramel, welche Ingredienzen man alle in siedender Milch ausziehen läßt.

Geschlagenes Rahmschnee-Crême mit Veilchen. Man pflückt die Blüthen von 4 Veilchenbüschen von den Stielen und läßt sie in 1/2 Pfd. geläuterten und noch heißen Zuckers wohlverdeckt ausziehen, damit der Geruch nicht verdünsten kann. Wenn der Zucker nur noch lauwarm ist, so mischt man zwei Loth aufgelöster Hausenblase darunter, läßt ihn durch

eine Serviette laufen, ſtellt ihn aufs Eis und wenn er anfängt dick zu werden, ſo zieht man den Rahmſchnee darunter, füllt die Form an und läßt es ſulzen.

Auf gleiche Weiſe macht man Crêmes von Roſenblätter, Nelken und Orangeblüthe, wo man jedesmal mit dem Zucker etwas Cochenille kocht.

Zu den Crêmes von Roſen nimmt man die Blüthen von 30 ſchönen Centifolien; zu jenem von Nelken 4 Loth der wohlduftendſten blühenden Nelken mit 10 Gewürznelken; und zu jenen von Orangeblüthe 4 Loth friſcher Orangeblüthen.

Geſchlagenes Rahmſchnee-Crême mit Erdbeer. Man ſtreicht zwei und ein halbes Pfund Erdbeeren durch ein feines Haarſieb, daß alle, ſelbſt die kleinſten Steinchen zurückbleiben, miſcht ein halbes Pfund geſtoßenen und fein geſiebten Zucker und zwei Loth aufgelöster Hauſenblaſe darunter, ſtellt ſie in einem Geſchirr aufs Eis, rührt ſie, bis es eine dünnbindende Maſſe iſt, zieht einen Schoppen dickgeſchlagenen Rahmſchnee darunter und füllt ſie in die Form. Will man eine recht ſchöne rothe Farbe erhalten, ſo hüte man ſich, wovor ich ſchon mehrmals gewarnt habe, irgend einen verzinnten Löffel oder ein verzinntes Geſchirr dazu zu gebrauchen.

Auf gleiche Weise macht man sie von Himbeer und Johannisbeer.

Geschlagenes Rahmschnee-Crême mit Aprikosen. Man läutert ein halbes Pfund Zucker, steint 18 Stück schöner, rother und reifer Aprikosen aus, schneidet sie fein, thut sie unter den Zucker und kocht sie darin zu einem Brei. Nun werden sie durch ein feines Sieb gestrichen, gibt zwei Loth aufgelöster Hausenblase dazu, rührt sie kalt und bindend und zieht den Rahmschnee darunter.

Von Pfirschen macht man es ebenso.

Geschlagenes Rahmschnee-Crême mit (Marachino.) Man kocht zwei Glas voll guten süßen Rahm, gibt ein halbes Pfund Zucker und zwei Loth Hausenblase darunter, passirt sie durch ein Sieb und stellt sie auf's Eis. Wenn er anfängt dick zu werden, rührt man nach und nach ein halbes Glas Marachino hinzu, zieht den dick geschlagenen Rahmschnee darunter, füllt die Form an und läßt es sulzen.

Französische Crêmes.

(Crêmes françaises oder Crêmes Chaud-froid.)

Diese Crêmes sind ihres feinen Geschmackes wegen ebenfalls auch sehr beliebt und weichen von den vorigen nicht durch Ingredienzien, sondern vielmehr bloß durch eine etwas

veränderte Behandlung und weniger Rahmschnee ab. Um sie zu bereiten, läßt man die Ingredienzien, aus denen diese Speise bestehen soll, wie z. B. Kaffee, Thee, Vanille, Orangeblüthe, Jasmin, Chocolade u. dgl. in vier Glas süßen, kochenden und mit Zucker versüßtem Rahme ausziehen, schlägt acht Eigelb in ein Geschirr, bindet den siedenden Rahm damit und rührt ihn auf dem Feuer bis er anfängt dick zu werden, läßt ihn aber ja nicht kochen, passirt ihn durch ein feines Sieb, gibt zwei Loth aufgelöster Hausenblase darunter und schlägt dies Crême mit der Schneeruthe so lange auf dem Eise oder an einem kalten Orte, bis es recht glatt und gebunden ist. Dann mischt man noch einige Löffel geschlagenen Rahmes darunter, füllt es in die Form und läßt es an einem kalten Orte sulzen.

Französisches Crême mit Marmelade. Hiezu macht man das Crême etwas dicker; man kann deßhalb, wenn man die Eier sparen will, zwei Löffel des feinsten Mehles darunter mischen, wo man am besten fährt, wenn man einen dünnen Brei kocht, ihn mit den Eigelb bindet, mit zwei Loth aufgelöster Hausenblase vermengt, dann wie oben gezeigt, kalt schlägt und zuletzt einige Löffel voll von einer beliebigen, aber feinen Marmelade von Aprikosen, oder Himbeeren, Erdbeeren u. s. w. darunter rührt, einige Löffel Rahm-

schnee hineinzieht, dann in die Form füllt und endet, wie gezeigt.

Auf gleiche Weise macht man sie auch mit Liqueurs.

Blei-Crêmes.
(Crêmes plombières.)

Diese Crêmes werden ohne Hausenblase gefertigt, auch nicht in Formen, sondern entweder in Schalen, Tassen, oder in einem Rand von Blätterteig servirt, auf den man dann einen schönen Sultan (siehe im Register) von gesponnenem Zucker setzt.

Um sie zu fertigen, setzt man 3 Glas süßen Rahm mit 12 Loth Zucker auf's Feuer, verrührt acht Eigelb mit einem Löffel voll Reismehl oder mit anderm feinen Mehle, gießt nach und nach den kochenden Rahm darunter, schlägt ihn auf dem Feuer zu einem dicken Brei ab, stellt ihn kalt und erst einige Minuten vor Essenszeit gebe man ihm ein beliebiges Aroma von Marachino, Vanille, Arac, Zitronen, Orangen, Caramel, Kaffee oder Chocolade und zuletzt zieht man noch den dickgeschlagenen Rahmschnee (etwa ein Glas) darunter.

Blei-Crême mit Erdbeer. Man drückt einen Teller voll schöner Walderdbeer durch ein feines Sieb, rührt sie unter das oben

angegebene Blei-Crême, nimmt aber einige Loth Zucker mehr, zieht den Rahmschnee darunter, dressirt es felsenartig auf eine Assiette und garnirt es mit Confekt und schönen großen Ananas-Erdbeeren.

Blei-Crême mit Aprikosen. Man läutert 12 Loth Zucker und gibt 15 bis 18 schöne rothe, ausgesteinte und fein geschnittene Aprikosen hinein, kocht sie zu Marmelade und passirt sie durch ein Sieb. Hernach verrührt man vier Eigelb mit einem kleinen Löffel voll Reismehl und einem Glase süßen Rahmes, rührt es auf dem Feuer zu einem dicken Teige ab und rührt die Aprikosen und den Rahmschnee darunter.

Von den Reineclauden, Pfirschen, Quitten, Reinette-Apfeln und Ananas macht man es ebenso.

Gefrorenes Crême à la vanille. Man stellt sechs Glas Milch mit zwanzig Loth Zucker und einer Schotte Vanille auf's Feuer, läßt sie kochen, schlägt in einem Kessel acht Eigelb mit der Schneeruthe schaumig, gießt nach und nach die siedende Milch dazu, schlägt es auf dem Feuer immer fort bis es einmal leise aufkocht, hebt es dann hinweg und schlägt es noch so lange, bis es nur noch lauwarm ist; dann gießt man es durch ein Sieb, thut es in eine Gefrorenbüchse und behandelt es wie Gefrorenes.

Wenn man nun sieht, daß es bald die Konsistenz von fester Butter hat, so schlägt man von einigen Eiweiß einen festen Schnee, dressirt das Crême in eine silberne Casserole oder Saladiere, streicht es eben, zieht den Schnee darüber, bestreut ihn stark mit gesiebtem Zucker, hält eine glühende Schaufel darüber, glacirt es recht schön und gibt es schnell zu Tische.

Daß das Dressiren und Glaciren dieses Crêmes schnell von statten gehen muß, damit es nicht zerfließt, wird kaum der Erwähnung bedürfen.

Crêmes in Dunst.

(Crêmes au bain-marie.)

Diese Crêmes werden, wenn sie in die dazu bestimmte, leicht mit Butter bestrichene Form, eingefüllt worden sind, in ein anderes Geschirr, in dem hinlänglich heißes Wasser ist und dies dann wieder auf glühende Asche gestellt, mit einem Deckel bedeckt, auf dem sich ebenfalls glühende Kohlen befinden, damit der aufsteigende Dampf nicht auf das Crême fällt, — und im Dunste fest gemacht. Man hat sein Augenmerk besonders darauf zu richten, daß das Wasser ja nicht in's Kochen kömmt, denn dadurch würde das Crême brechen und ungenießbar werden. Es muß daher immer im

gleichen Grade von Hitze ſtehen, weßhalb man die Kohlen immer von Zeit zu Zeit erneuern muß. In 1½ Stunden muß es gar ſein, was man daran erkennt, wenn es ſich beim Antaſten als ein feſter, gebundener Körper zeigt und nichts davon an dem Finger hängen bleibt. In dieſem Zuſtande hebt man es dann aus dem Waſſer heraus, läßt es nicht ganz völlig erkalten, ſtürzt es vorſichtig auf die Platte und ſervirt es.

Crême im Dunſte mit Vanille. Man ſiedet drei Schoppen (6 Glas) Milch mit einer Schotte klein zerſchnittener Vanille und kocht ſie bis auf ein Sechstel ein. Hernach verrührt man zehn gelbe und ein ganzes Ei mit zwanzig Loth geſiebten Zuckers und einer Priſe Salz, gießt die Milch nach und nach dazu, ſetzt ſie noch einige Augenblicke auf's Feuer, rührt aber beſtändig darin und paſſirt ſie dann durch ein feines Haarſieb, damit die Flocken zurück bleiben. Dieſes Crême füllt man nun in eine paſſende, leicht mit Butter beſtrichene, Form, ſetzt es in's Marienbad und verfährt weiters wie angezeigt.

Auf gleiche Weiſe macht man das

Crême mit Chocolade. Man zerläßt nämlich ¼ Pfund Chocolade mit etwas Waſſer auf dem Feuer und miſcht ihn unter das fertige Crême; dann das

Crême mit Kaffe. Hiezu röſtet man

acht Loth guten Kaffe, gibt ihn in die kochende Milch und deckt sie zu. Nach einer Viertelstunde durchpassirt, die Milch in's Kochen gebracht, mit Zucker versüßt, mit Eier gebunden, durchgesiebt, in die Form gefüllt und verfahren wie oben gezeigt.

Crême im Dunste mit Caramel. Man bestreicht eine Form leicht mit Butter, stellt sie auf warme Asche, kocht ein halbes Pfund Zucker zu Caramel und gießt den vierten Theil davon in die Form. Das übrige löst man mit Wasser auf und kocht es mit fünf Glas Milch, 1/4 Pfund Zucker und einer Prise Salzes, bindet sie mit zehn gelben und einem ganzen Ei, läßt sie durch ein Haarsieb laufen, füllt sie in die Form und behandelt dies Crême wie jenes mit Vanille.

Crême im Dunste mit Marachino. Wenn das Crême bis zum Einfüllen in die Form fertig ist (die Vanille läßt man weg) so mischt man noch nach und nach ein halbes Glas Marachino darunter und endet wie gezeigt.

Auf gleiche Weise macht man sie mit Arak oder Rhum.

Crême im Dunste mit Mandeln. Man stößt 3/4 Pfund abgezogene Mandeln mit Wasser recht fein, kocht sie mit dem Zucker und der Milch wie beim Vanille-Crême gezeigt, bindet sie mit zehn gelben und einem ganzen Ei, passirt sie durch ein Haarsieb, füllt die mit

Butter bestrichene Form damit an und setzt das Crême in Dunst.

Von den großen und kleinen Backwerken.

Um den verschiedenen Zuckergebäcken ein schöneres Ansehen zu geben, bedient man sich entweder der gefärbten Mandeln, oder des sogenannten Hagelzuckers oder endlich der Glasuren.

Um nun die Mandeln roth zu färben, zieht man sie zuerst ab, trocknet sie in einem Tuche, hackt sie auf einem Brette, übergießt sie mit Cochenillefarbe oder flüssigem Carmin, reibt sie zwischen den Händen, bis sie die Farbe angenommen haben und schön rosenroth sind, legt sie dann auf ein Papier, trocknet sie im Ofen oder in der Trockenstube und bewahrt sie in einer Papierkapsel auf. — Viel muß man nie machen, da die Mandeln mit der Länge der Zeit ölicht werden und die Farbe absteht.

Lila färbt man sie mit Cochenille und Indigo.

Grün mit Spinatgrün.

Blau mit Indigo.

Gelb mit Safran.

Schwarz mit Chocolade; man läßt nämlich zwei Loth geriebener Chocolade mit zwei

Löffel Wasser auf dem Feuer einige Minuten aufkochen, gießt sie über die Mandeln und verfährt wie bei den rothen Mandeln.

Hagelzucker. Man stößt eine beliebige Menge Raffinadezucker, siebt ihn durch ein feines Sieb, läßt den grob zurückgebliebenen durch einen feinen Schaumlöffel laufen, stößt den hier grob zurück gebliebenen nochmals, seiht diesen wieder durch den Schaumlöffel und fährt so fort bis man eine beliebige Menge hat. Von diesem Zucker läßt man dann den einen Theil weiß, den übrigen färbt man wie die Mandeln. — Auch den fein gesiebten Zucker kann man auf gleiche Weise färben, ihn trocknen, noch einmal stoßen und durchsieben und aufbewahren.

Von den Glasuren.

A. Weiße Glasur. Um diese zu verfertigen stößt man ein halbes Pfund feinen Zucker, siebt ihn durch ein recht feines Sieb, und rührt ihn in einem porzellainenen Geschirre mit etwa zwei Eiweiß, oder auch mit mehr, je nachdem die Eier groß oder klein sind, und schlägt oder rührt ihn mit einem neuen hölzernen Rührlöffel bis er recht dick und schaumig ist, wozu man wohl eine halbe Stunde braucht, gibt auch von Zeit zu Zeit einige Tropfen Zitronensäure

oder Holzessig dazu, wodurch sie um so weißer wird und gebraucht sie nach Vorschrift.

Will man einen Theil davon roth färben, so mischt man ein wenig flüssigen Carmin darunter und einen Tropfen Rosenöl; blau färbt man sie mit fein geriebenem Indigo.

Schmackhafter sind aber folgende Glasuren oder Güsse:

B. Weißer Guß. Man nimmt etwa ein Pfund ungestoßenen Zucker, und kocht ihn im Zuckerpfännchen mit etwas filtrirtem Regen- oder Flußwasser zum großen Flug. Dann nimmt man ihn vom Feuer weg und tablirt ihn, daß er abstirbt. Das Tabliren geschieht auf folgende Art:

Mit dem hintern Theile des hölzernen Rührlöffels reibt man nämlich einen Theil solchen gekochten Zuckers an den Seiten des Pfännchens hin und her, durch welche Behandlung der Zucker ganz weiß und trocken wird und abstirbt; diesen stößt man im Mörser und gibt ihn wieder zu dem andern Zucker, tablirt und stößt ihn wieder und fährt so fort bis aller Zucker weiß ist und sich eine Kruste darauf zu bilden beginnt; rührt ihn dann nochmals unter einander und glacirt den hiezu bestimmten Gegenstand.

C. Guß von Berberizen oder Sauerbeer. Man kocht den Zucker wie den vorigen, nimmt aber zur Hälfte filtrirtes Fluß- oder

Regenwasser und zur Hälfte Sauerbeersaft und verfährt wie bei dem Gusse B. Wenn man anfängt zu tabliren, kann man noch etwas flüssigen Carmin dazu nehmen.

Um Sauerbeersaft zu machen, zerquetsche man einige Hand voll benannter Beeren, thue sie in ein altes reines Tuch und presse den Saft heraus.

D. Chocolade-Guß. Man kocht ein Pfund feinen Zucker zum großen Flug und reibt indessen acht Loth Chocolade, die man, wenn der Zucker den erwähnten Grad erreicht hat, nach und nach damit verrührt, bis die Chocolade ganz flüssig ist, dann in das Zuckerpfännchen zurückgießt und wie den vorigen tablirt.

Fast ebenso gute und namentlich in bürgerlichen Haushaltungen viel leichter ausführbare Glasuren und Güsse sind nachstehende:

E. Weiße Glasur. In eine porzellainene Schale thut man etwa ein halbes Pfund fein gesiebten Zucker, gießt etwas Wasser dazu und rührt ihn mit einem silbernen Löffel einigemal um, so daß es ein nicht gar zu flüssiger Brei wird. Man gibt ihr dann einen beliebigen Geschmack, von Rosen-, Zimmt- oder Orangenblüthenwasser und streicht sie mit einem Pinsel auf das jeweilige Backwerk und trocknet es an einem warmen aber nicht heißen Orte. Will man dann dieses so glacirte Backwerk

noch schöner verzieren, so macht man ein kleines Dütchen von Papier, dreht es spitzig, schneidet es vornen etwas ab, so daß die Oeffnung von der Größe eines ganz dünnen Strohhälmchens ist, gibt von der Glasur „A“ einen kleinen Löffel voll hinein und spritzt schöne symmetrische Verzierungen, wie z. B. Blätter, Blumen und dergl. darauf.

Unter diese Glasur E. kann man auch einen Löffel geläuterten Zuckers rühren; oder man macht statt der Glasur E. auch folgende sehr empfehlenswerthe:

F. Man verrührt fein gesiebten Zucker mit etwas Wasser und Zitronensäure zu einem dicken Brei, reibt Zitronenschale an Zucker ab und schabt ihn darunter, rührt ihn auf schwachem Kohlenfeuer, bis er anfängt zu kochen und gießt ihn über den zu glacirenden Gegenstand. Will man sie roth haben, so rührt man etwas flüssigen Carmin darunter.

G. Berberitzen- oder Sauerbeer-Guß. — Ist die Wiederholung des Gusses F., nur nimmt man statt des Wassers, Sauerbeersaft wie bei „C“ gezeigt, thut noch etwas flüssigen Carmin und einige Tropfen weißen Wein dazu und rührt ihn auf schwachem Feuer bis er anfängt auf der Seite zu kochen, wo man ihn dann über das zum Glaciren bestimmte Gebäcke gießt. Dieser Guß ist der kräftigste und wohlschmeckendste von allen.

H. Guß von Punſch. Man macht einen Guß wie „F“ nur nimmt man ſtatt des Waſſers, Arac und Wein.

Flüſſigen Carmin zu machen. Man zerreibt in einem meſſingenen Mörſer $^1/_2$ Loth Cochenille, $^1/_2$ Loth Alaun, $^1/_2$ Loth Potaſche, 1 Loth Cremor Tartari, thut es in ein kupfernes Pfännchen, rührt es mit kaltem Fluß- oder Regenwaſſer beſtändig auf dem Feuer, gebe aber Acht, daß es nicht überſteigt und bewahre ihn dann in einer Flaſche auf.

Große Backwerke.

Um gut gelungene Backwerke zu erhalten, bedarf man des feinſten, trockenſten und durchgeſiebten Mehles, getrockneten und recht fein, nicht ſandig geſiebten Zuckers, nicht allzu friſcher Eier und der friſcheſten Butter. Ferner ſehe man hauptſächlich auch darauf, daß die Formen, worin ſie gebacken, an einem trockenen Orte geſtanden haben und daß ſie gut aber nicht zu ſtark mit Butter beſtrichen, dann entweder mit Papier belegt oder mit feinem Zucker ausgeſtreut worden ſind. Sind ſie gebacken, ſo thut man ſie nicht gleich aus der Form, ſondern läßt ſie noch einige Zeit ruhig ſtehen und ſtürzt ſie dann auf ein großes Sieb,

damit sie nach allen Seiten verdampfen können. Kleine Törtchen hingegen stürzt man gleich aus dem Ofen, legt sie aber ebenfalls auch wo möglich auf Haarsiebe. Legt man sie warm auf hölzerne Bretter, so nehmen sie den Geruch des Holzes an und werden abschmeckend. Der Ofen soll recht gleichmäßig und weder zu stark noch zu schwach sein.

Biscuit-Torte. Mittelst einer Schneeruthe schlägt man acht Eier in einem Schneekessel mit einem halben Pfunde gesiebten Zuckers auf einem gelinden Kohlenfeuer, bis die Masse lauwarm ist; dann setzt man sie vom Feuer ab und schlägt sie wieder kalt; dann setzt man sie nochmals auf's Feuer und schlägt sie wieder lauwarm und wieder kalt. Nun thut man die Schneeruthe heraus und rührt zwölf Loth Mehl und die Schale einer Zitrone, die man an Zucker abgerieben hat, darunter, bestreicht eine passende Tortenform mit zerlassener Butter, belegt sie ringsherum mit Papierstreifen, die etwas höher sind, als die Form, bestreicht auch diese mit Butter, füllt die Masse hinein und bäckt sie bei mäßigem Feuer langsam gar. Wenn sie erkaltet ist, so glacirt man sie schön mit weißer Glasur und belegt sie mit eingemachten Früchten.

Biscuit mit Schlagrahm. (Biscuit à la Crême.) Einen Schoppen Schlagrahm schlägt man zu Schnee und gibt ihn zum Ab-

laufen auf ein Haarsieb. Indessen rührt man zwölf Loth fein gesiebten Zucker mit sechs Eigelb recht schaumig, zieht den fest geschlagenen Schnee von sechs Eiweiß darunter, zuletzt auch den geschlagenen Rahm, füllt die Masse in papierne Kapseln, besiebt sie mit Zucker und bäckt sie langsam gar.

Schwarzbrod-Torte. Schwarzes Brod schneidet man in kleine Schnitten, legt es auf ein Blech, setzt es in den Backofen und läßt es hart werden: dann stößt und siebt man es durch ein ganz feines Haarsieb, wiegt vier Loth davon und feuchtet es mit rothem Weine oder Kirschengeist an. Indessen stößt man ein halbes Pfund unabgezogene Mandeln mit vier ganzen Eiern, rührt ein halbes Pfund gesiebten Zucker mit zwölf Eigelb zu Schaum, reibt die Schale einer Zitrone an Zucker ab und schabt sie dazu, reibt auch etwas Muskatnuß hinein, dann feingestoßenen Zimmt, einige Gewürznelken, fein gewiegten Zitronat und vier Loth geriebene Chocolade, mischt die gestoßenen Mandeln, das Brod und vier Loth Mehl dazu, zieht den Schnee von zwölf Eiweiß darunter, bestreicht eine Form mit Butter, bestreut sie mit feinem Zucker, füllt die Masse ein und bäckt sie recht langsam. Erkaltet glacirt man sie und garnirt sie recht schön.

Mandeltorte. Ein halbes Pfund

Mandeln brüht man in heißem Wasser, zieht sie ab, trocknet und stößt sie in Abtheilungen mit drei ganzen Eiern recht fein, so daß sie beim Antasten wie ein zarter Mehlbrei sind. Hernach wiegt man ein halbes Pfund gesiebten Zucker, thut ihn mit den Mandeln in eine irdene Schüssel, schabt die an Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone hinein und rührtes mit acht Eigelb eine halbe Stunde lang recht fleißig. Wenn die Masse recht schaumig ist, so zieht man den festen Schnee von 8 Eiweiß mit sechs Loth recht fein gesiebtem Reibbrode darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Papier ausgelegte Form und backt sie eine Stunde lang bei ganz mäßigem Feuer.

Chocolade-Torte. Man schlage acht Eier in einen Kessel, thue ein halbes Pfund Zucker dazu, schlage die Masse wie bei der Biscuit-Torte gezeigt, zweimal warm und wieder kalt, gebe zehn Loth Mehl und etwas Vanille dazu, zerlasse indessen in einem reinen Geschirre ein Viertelpfund Chocolade im Ofen (ohne Wasser und Milch) rühre von der Masse löffelweise darunter, mische alles wohl unter einander und backe sie wie Biscuit-Torte. Oder: Man stoße zwölf Loth geschälte Mandeln mit zwei ganzen Eiern recht fein, wie bei der Mandeltorte, thue ein halbes Pfund gesiebten

Zucker in eine irdene Schüssel, schlage acht Eigelb dazu, thue die Mandeln und acht Loth zerlassener Chocolade hinein, rühre alles recht schaumig, ziehe den Schnee von acht Eiern darunter, fülle die Masse in eine Form, wie die vorige und backe sie langsam.

Tourte à la Madelaine. Aus 1½ Pfund feinem Mehle, ½ Pfund fein gestoßener Mandeln, ½ Pfund frischer Butter, ¾ Pfund gesiebten Zucker, an dem man eine Zitrone abgerieben und aus acht Eigelb und einigen Löffeln voll Arac macht man einen Teig, den man leicht bearbeitet, daß die Butter nicht unter den Händen schmilzt und legt ihn einige Stunden in den Keller. Von diesem Teige treibt man ein rundes fingerdickes Blatt aus, bestreicht es bis auf einen Zoll breit am Rande mit einer Marmelade, den leer gebliebenen Rand aber bestreicht man mit Ei, roulirt von dem übrigem Teige halbfingerdicke Nudeln, flechtet ein weitläufiges Gitter darüber, setzt einen Rand darum, faßt die Torte ringsherum mit Papier ein, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie stark mit gesiebtem Zucker und backt sie bei ganz gelinder Hitze schön gelb.

Englischer Pfundkuchen. Ein Pfund klar gemachter Butter rührt man mit 16 bis 18 Eigelb zu Schaum, gibt ein Pfund gesiebten Zucker, an

dem zuvor die Schale von drei Zitronen abgerieben, ½ Loth Zimmt, ½ Loth gestoßene Nelken, etwas Muskatblüthe, vier Loth feingeschnittene Orangeschalen und eben so viel Zitronat dazu, rührt alles wohl durch, mengt noch ein Pfund recht trockenes Mehl, ein halbes Glas Rhum oder Kirschengeist dazu, und zieht den festgeschlagenen Schnee von 16 bis 18 Eiern darunter. Nun bestreicht man eine Tortenform mit zerlassener Butter, belegt sie mit Papier, wie bei der Biscuit-Torte gezeigt, füllt die Masse hinein und bäckt sie in zwei Stunden gar. Man stürzt dann den Kuchen aus der Form, läßt ihn erkalten und glacirt ihn.

Mischt man unter diese Masse ein Pfund gereinigte kleine und große Rosinen, so eignet sich dieser Kuchen besonders als Thee- oder Kaffee-Gebäcke. Einige Tage alt, ist er am besten. —

Biscuit-Roulade. Drei Viertelpfund gesiebten Zucker, an dem zuvor die Schale von zwei Zitronen abgerieben, rührt man mit zwölf Eigelb recht schaumig, zieht den festgeschlagenen Schnee der Eier mit fünfzehn Loth feinem Kartoffelmehl darunter, bestreicht ein, mit einem Rande versehenes, Backblech mit zerlassener Butter, bestäubt es leicht mit Kartoffelmehl oder mit

gesiebtem Zucker, gießt die Masse darauf, streicht sie mit dem Messer fingerdick auseinander, stellt es in einen gelinden ebenen Backofen, damit die Masse nicht abfließt und läßt es langsam backen. Hat es eine schöne gelbe Farbe erhalten, so bestreiche man es allenthalben gleich mit Aprikosen-Marmelade oder mit Hagebutten-Mark, rolle es während es noch heiß ist, zu einer dicken Wurst auf, schneide es an beiden Enden eben, und wenn es erkaltet entweder so oder glacirt zu Tische gegeben.

Vor dem Glaciren kann man es auch mit gutem Weine anfeuchten, oder auch mit Punsch.

Punsch-Torte. Man wiegt so viel gesiebtes und getrocknetes Mehl als zwölf Eier an Gewicht betragen und thut es bei Seite. Hernach rührt man ein Pfund gesiebten Zucker, an dem zuvor die Schale von zwei Zitronen oder Orangen abgerieben, mit dem Gelben von 18 Eiern, während etwa 3/4 Stunden recht schaumig, zieht den festgeschlagenen Schnee von 18 Eiern, mit dem aufbewahrten Mehle darunter, streicht drei gleich hohe und große runde oder viereckige Formen mit zerlassener Butter aus, füllt die Masse hinein, und bäckt sie in 3/4 Stunden in einem mäßig heißen Ofen gar. Hernach nimmt man sie aus den Formen, rührt ein starkes Glas voll Arac mit

hinlänglich gesiebtem Zucker, an dem man zuvor eine Orange oder Zitrone abgerieben, nebst dem Safte von zwei Zitronen unter einander und befeuchtet die Torte überall damit. Hernach bestreicht man die Kuchen mit Aprikosenmarmelade oder mit Hagebuttenmark (das oberste Blatt bleibt ungestrichen), setzt sie auf einander, schneidet sie egal ab und glacirt sie mit Punschguß H. oder mit Berberisbeerguß G., unter den man einige Tropfen Arac gethan.

Sand-Torte. Man rührt ein Pfund klar gemachter Butter mit 16 Eigelb zu Schaum, mengt ein Pfund fein gesiebten Zucker, an dem zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben worden, darunter und rührt es noch wohl $^3/_4$ Stunden lang. Hernach zieht man den fest geschlagenen Schnee von 16 Eiweiß mit einem Pfunde getrockneten und gesiebten Mehles darunter, füllt diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Kartoffelmehl ausgestreute Form und bäckt sie in einem mäßigen Ofen in einer Stunde gar. Oder; 24 Loth Butter zu Schaum: 24 Loth Zucker mit 10 Eigelb und zwei ganzen Eiern ebenfalls zu Schaum aber in einem andern Geschirre; den Schnee von 8 Eiweiß mit 12 Loth Kartoffelmehl und 12 Loth andern getrockneten Mehles nebst der Schale einer Zitrone.

Das Gelingen dieſes ſo ſehr beliebten Gebäckes hängt hauptſächlich von der Feinheit des Mehles und der richtigen Hitze des Ofens ab; er muß deßhalb nicht zu heiß ſein, ſo daß die Torte nur gelb aber nicht braun wird und leicht aufgeht, außerdem wird ſie blaſig und ungenießbar. Man glacirt ſie ſchön oder gibt ſie natürlich.

Carmeliter-Torte. Es werden vier Loth Mandeln mit vier Loth Zucker fein gerieben, dann vier Loth Mehl, etwas geſiebten Zimmt, Citronat und ein ganzes Ei darunter gemengt und zu einem Teige gearbeitet, den man ausrollt, einen runden, tortenartigen Boden daraus formirt, auf's Papier legt und auf einem Bleche bäckt. Iſt der Boden halb gebacken, ſo überſtreicht man ihn mit Himbeer-Marmelade und gibt folgende Mandelmaſſe darüber: Zwölf Loth geſchälte und mit etwas Eiweiß fein geriebene Mandeln werden mit zwölf Eigelb ſchaumig gerührt, ſechs Loth Mehl darunter gemengt ſo wie der Schnee von zwölf Eiweiß und langſam gebacken, dann umgekehrt, den Boden damit übergoſſen und noch einmal gebacken, mit fein geſtoßenem Zucker beſtreut, dieſen im Ofen darauf etwas zerfließen laſſen und mit Orangen-Glaſur glacirt.

Jäger-Torte. Es werden vier Loth Mandeln mit etwas Eiweiß fein gerieben,

mit sechs Eigelb, sechs Loth Zucker, sechs Loth Mehl und der an Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone schaumig abgerührt, den Schnee von sechs Eiweiß unter die Masse gezogen, in eine Tortenform gefüllt, die vorerst mit Butter bestrichen und mit Papier ausgelegt worden ist und gebacken. Nachher bestreicht man sie mit einer beliebigen Marmelade, schlägt von drei Eiweiß einen festen Schnee, mengt acht Loth fein gesiebten Zucker darunter, überstreicht die Torte fingerdick damit, bestreut sie mit geschälten, länglich geschnittenen Mandeln und bäckt sie noch einmal bei ganz gelinder Hitze.

Musslin-Torte. Es werden zwölf Loth Zucker mit eilf Eigelb, der an Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone sammt dem Safte recht schaumig gerührt, dann sechs Loth Kartoffel- und sechs Loth anderes feines Mehl nebst dem Schnee von eilf Eiweiß darunter gezogen, eine Tortenform gut mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und schön gebacken.

Adolphinen-Torte. Man macht eine Musslintorten-Masse, wie in voriger Vorschrift gezeigt, nur bäckt man diese in Blätter und bestreicht sie mit folgendem Wein-Crême: Man verrührt sechs Eigelb mit einem Eßlöffel voll Puder, dem nöthigen Zucker, an dem zuvor die Schale einer Zitrone

abgerieben worden, mit einem halben Schoppen weißen Wein und rührt es auf schwachem Feuer, bis es anfängt dick zu werden. Hernach bestreicht man die Blätter damit, den obern Boden aber nicht, setzt sie aufeinander, schneidet sie ringsherum egal zu, und glacirt sie schön.

Tourte à la Regeance. Es werden vier Loth ungeschälte Mandeln mit sechs Eigelb fein gerieben, acht Loth gesiebten Zucker, vier Loth Mehl und etwas Zimmt und Zitronenschale darunter gemengt und zu einem Teige bearbeitet. Hieraus formirt man dann eine lange Wurst, die in vier Loth abgezogenen und länglich geschnittenen Mandeln umgekehrt wird. Nun bestreicht man ein Tortenblech mit klarer Butter, legt den Ring ringsherum hinein und gibt folgende Biscuitmasse in die Mitte: Man rührt acht Loth Zucker mit sechs Eigelb und dem Geschmacke einer Zitrone zu Schaum, mengt vier Loth Mehl und vier Loth Puder, so wie den fest geschlagenen Schnee von sechs Eiern darunter und bäckt die Torte recht schön in einem nicht zu heißen Ofen.

Linzer-Torte. Man reibe ein halbes Pfund rohe Mandeln mit ein wenig Wasser so fein als möglich; hernach rühre man ein halbes Pfund Butter zu Schaum, gebe vier ganze Eier, ein halbes

Pfund gesiebten Zucker, ein halbes Pfund Mehl, so wie die gestoßenen Mandeln, Zimmt, Muskatnuß, geschnittenen Zitronat und eine Prise fein gestoßene Nelken dazu und wirke einen Teig daraus. Diese Masse treibt man nun Federkiel dick aus, schneidet sie rund und setzt einen Rand darauf. Hernach belegt man sie mit eingemachten Johannisbeeren, Himbeeren oder Kirschen. Treibe die andere Masse wieder aus, schneide davon fingerbreite Streifen, lege sie geflochten darüber, bestreiche sie mit Eigelb und backe sie bei schwachem Feuer. Man kann sie glaciren und schön garniren.

Wiener-Torte. Zu einer mittelgroßen Wiener-Torte rührt man ein Pfund süßer Butter mit acht ganzen und acht gelben Eiern zu Schaum, und thut dann 3/4 Pfund fein gesiebten Zucker, an dem zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben wurde und ein Pfund getrocknetes und durchgesiebtes Mehl dazu. Nun schneidet man 3—4 runde Blätter aus Papier, so groß man die Torte haben will, bestreicht sie mit der angegebenen Masse und bäckt sie auf Backblechen in einem mäßigen Ofen zur schönen Farbe. Wenn sie dann etwas erkaltet sind, so bestreicht man die Kuchen mit einer feinen Marmelade, das oberste Blatt aber bleibt unbestrichen, setzt sie auf einander und schneidet sie mit einem

dünnen scharfen Messer rundum gleich, überzieht sie überall mit weißem Zuckerguß, garnirt sie recht schön und gibt sie abgetrocknet zu Tische.

Mailändische Torte. Man stößt ein Pfund süße Mandeln mit etwas Orangeblüthwasser recht fein, so daß man keine Splitter mehr bemerkt. Hernach rührt man ein Pfund klar gemachter Butter mit 12 Eigelb zu Schaum, reibt zwei Zitronen an Zucker ab, schabt ihn hinein, mengt etwas gestoßenen Zimmt, ein Pfund feines getrocknetes Mehl dazu, rührt die Masse noch einmal wohl durch, schneidet runde Blätter von Papier, wie in vorhergehender Vorschrift gezeigt ist, streicht die Masse darauf und bäckt sie langsam gar. Wenn sie gebacken sind, bestreicht man sie mit Frucht-Gelée oder Aprikosenmarmelade, setzt sie auf einander, glacirt und garnirt sie.

Genfer-Torte. Ein Pfund klar gemachter Butter rührt man mit acht ganzen und acht gelben Eiern zu Schaum, gibt 1/4 Pfund fein gestoßene Mandeln, 12 hart gekochte und fein gestoßene Eigelb, ein Pfund gesiebten Zucker, an dem zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben, einen Kaffelöffel gestoßenen Zimmt und ein Pfund getrocknetes und gesiebtes Mehl dazu, streicht dünne Kuchen auf Papier, bäckt sie schön gelb, läßt sie ein

wenig verdampfen und löst hernach das Papier ab, während sie noch warm sind.

Nun verrührt man vier Loth feines Mehl mit zwei Glas dickem sauren Rahme schlägt nach und nach zehn Eiergelb dazu versüßt es mit sechs Loth gesiebtem Zucker etwas gestoßener pralinirter Orangeblüthe, rührt dieß auf dem Feuer zu einem flüssigen Crême ab und läßt es wieder erkalten. Hernach bestreicht man die Kuchen damit, setzt sie auf einander, schneidet sie rund und gleich ab, glacirt und garnirt sie schön.

Diese vier Torten, nämlich die Wiener,- Mailänder,- Genfer- und Rugatorte, eignen sich zur Verfertigung allerlei schöner Figuren, wie z. B. zu Ovals, Sechsecke, Säulen u. dgl. und dienen deßhalb als Aufsätze (Tourtes en ètages) zum Aufstellen.

Man macht sie auf folgende Weise:

Man setzt nämlich je zwei und zwei Blätter oder Kuchen mit einer feinen Marmelade zusammen und glacirt sie. Hernach macht man egale Säulen von Zuckerteig oder Croquante, trocknet sie, befestigt zwischen jedem Kuchen diese Bögen, legt ein Blatt darauf und so fort, bis die Torte hoch genug ist; die Oberfläche glacirt und garnirt man, wie auch die Säulen und servirt sie. Wer je nur einmal eine derartige Torte gesehen hat, und dann genau nach dieser

Vorschrift macht, kann sie mit leichter Mühe verfertigen.

Den Zuckerteig macht man folgendermaßen: 3/4 Pfund gesiebtes Mehl, 12 Loth gesiebten Zucker, ein ganzes und zwei gelbe Eier und eine Prise Salz. Man rollt ihn recht dünne aus, windet ihn über säulenartige Hölzer, legt sie auf Bleche, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie schön.

Teig zu Croquante: Aus einem Pfunde Mehles, einem halben Pfunde fein gesiebten Zuckers, einem Ei groß Butter, etwas Eiweiß, einer Prise Salz und ein wenig Wein macht man einen festen Teig, arbeitet ihn tüchtig, rollt ihn aus und schneidet Figuren (Säulen, Bögen) daraus, zieht sie auf ein reines Blech, das leicht mit Butter bestrichen ist, ohne die Figur zu verschieben, bäckt sie in einem abgelegenen Ofen gar, garnirt sie und braucht sie als Einfassung zu größern Torten.

Nugat-Torte, auch Krachtorte genannt. Man schneidet 1 1/2 Pfund abgezogene Mandeln in feine Filets und trocknet sie im Ofen, bis sie anfangen etwas gelb zu werden. Hernach läßt man in einer Zuckerpfanne 3/4 Pfund gesiebten Zucker auf schwachem Kohlenfeuer unter stetem Umrühren zur gelben Farbe schmelzen, thut die Mandeln hinein, rührt sie noch eine Weile, bestreicht ein Blech mit

feinem Oele, giebt die Hälfte der Masse darauf, (die andere Hälfte stellt man in einen warmen Ofen) drückt sie mit einer Zitrone recht dünne aus einander und drückt diese Masse dann in eine vasenförmige Form, formirt Säulen u. s. w. davon, setzt sie auf einander und garnirt sie schön. Bei dieser Arbeit muß man sehr schnell verfahren, da sich die Masse nur heiß behandeln läßt und durch zu vieles Aufwärmen leicht zu braun und die Torte von ungleicher Farbe würde.

Als gewöhnliche Torte, also nicht gerade zum Aufstellen bestimmt, wo sie auch immerhin noch ein schönes Ansehen hat, bestreicht man eine turbanartige (türkischem Bunde ähnliche) Form mit Mandelöl, behandelt die Masse wie gezeigt, drückt sie in die Form und garnirt sie recht schön. — Bei Bearbeitung dieser Torten muß man nur nicht gar zu ängstlich sein, wo es dann gewiß nach und nach von Statten geht.

Eines der schönsten Schaugerichte unter den Backwerken ist übrigens der hier nachfolgende und beschriebene

Spießkuchen. Um ihn zu verfertigen, erwärmt man eine große irdene Schüssel, gibt dann zwei Pfund Butter hinein, rührt sie recht schaumig, schlägt nach und nach 40 Eigelb hinzu, würzt die Masse mit 2 Loth gestoßenen Nelken, mit 4 Loth Zimmt, einer geriebenen

Muskatnuß, einer Messerspitze voll Cardamomen, 2 Pfund gesiebten Zucker, an dem zuvor 2 Zitronen abgerieben wurden, mit 2 Loth gesiebten Coriander und zieht endlich den festen Schnee von 28 bis 30 Eiweiß mit 2 Pfund getrockneten und gesiebten Mehles darunter. Dieß ist also die Masse. Nun hat man zu diesem Gebäcke ein kegelförmig gedrehtes festes Stück Holz, das $1\frac{1}{2}$, auch 2 Schuh lang und das an einem Ende einen Durchmesser von 6 Zoll und an dem andern einen von 3 Zoll hat, durch welches der Länge nach mitten durch ein Loch geht, wodurch ein Bratspieß gesteckt wird, den man mit hölzernen Zäpfchen ganz fest verkeilt, so daß das Holz durchaus nicht wackelt. Die Oeffnung muß ganz nach der Form des Spieses und recht passend sein. Ist es nun gehörig befestiget, so schlägt man in das obere und untere Ende des Holzes einen starken Stiften, macht es im Ofen durch und durch recht heiß, bestreicht es mit Butter, wickelt es mit langen, ebenfalls mit Butter bestrichenen Streifen Papier ein, befestiget einen langen Bindfaden an dem einen Stifte, umbindet das Papier und befestiget den Bindfaden an dem andern Stifte so, daß man, wenn der Kuchen gar ist, solchen abwickeln kann, ohne ihn zu zerbrechen. Ist dieß geschehen, so macht man an einer

Mauer (wenn sich keine da befindet, legt man Backsteine über einander und führet selbst eine auf) von dürrem, festem Holze Feuer an, breitet es etwas länger als die Form ist, auseinander, stellt oben und unten einen eisernen Bock auf, in dem man den Spieß drehen kann, und die in einer solchen Entfernung von einander gestellt sind, daß sich das Holz nicht zu nahe und nicht zu weit vom Feuer bewegt, stellt unten hin eine lange Pfanne, damit die beim Aufgießen herablaufende Masse nicht verloren geht und die man immer wieder unter den andern Teig mischt. — Endlich legt man den Spieß ein und läßt ihn, (denn hiezu sind zwei Personen erforderlich) so lange drehen, bis das Papier anfängt gelb zu werden, begießt es nochmals mit klarer Butter, und wenn diese schäumt so gießt man einen Theil der Masse bei etwas schnellem, aber doch behutsamem Drehen des Spießes, mit einem großen Schöpflöffel auf, so daß die Form allenthalben gleich mit Teig überzogen ist, und läßt ihn unter immer gleichem Drehen backen, wodurch sich rundum Zapfen bilden. Ist dieser erste Aufguß recht schön gelb ausgebacken, so trägt man die Masse zum zweiten mal eben so stark auf, läßt diese wieder gut ausbacken, trägt sie dann wieder auf und fährt fort, bis die ganze Masse gebraucht ist. Ist nun der Kuchen gar gebacken, so schneidet man ihn, so lange er noch heiß ist, an beiden

Enden recht egal ab, macht den Bindfaden von dem Stiften los, läßt sich von einem vorsichtigen Menschen den Spieß auf den Kopf stellen, haltet selbst beide Hände unten hin, stößt den Spieß sachte auf, bis der Kuchen etwas herausglitscht, legt den Spieß zwischen zwei Tische, schiebt den Kuchen behutsam ab, nimmt das Papier und den Bindfaden heraus, stellt ihn auf irgend eine Platte und läßt ihn einige Tag alt werden, damit das Gewürz abstirbt.

Will man dann den Kuchen auf den Tisch geben, so stellt man ihn auf eine passende Platte, garnirt ihn mit kleinen Backwerken, steckt oben einen schönen Blumenstrauß hinein und stellt ihn als Schaugericht auf die Tafel. Man kann ihn auch glaciren. (Siehe I. Thl. „Vom Anrichten und der Beschaffenheit der Speisen.")

Je größere Zapfen er gebildet hat, desto schöner ist er. Sieht man nach dem zweiten Aufgusse, daß sich keine großen Zapfen bilden, so steckt man kleine Stückchen Zimmt hinein; hieran hängt sich dann die Masse und die Zapfen erweitern sich bedeutend.

Das Gelingen dieses so schönen, schmackhaften und geschätzten Gebäckes hängt allein von der geschickten Leitung des Feuers, vom egalen Aufgießen, behendem, richtigem Drehen des Spießes und kleinem, gut getrocknetem Holze ab. Deßhalb bäckt man sie am besten

bei einem gut eingerichteten und unterhaltenen Kohlenfeuer: denn die Kohlen strömen eine gleichere Hitze aus und lassen sich gleichmäßiger dirigiren als Holz. Wenigstens sollte man sich bei dem letzten Aufgießen des Kohlenfeuers bedienen.

Die Spießkuchenmasse kann man auch mit Rahm bereiten. Man rührt nämlich zu einem mittelgroßen Kuchen ein Pfund Butter mit 20 Eiern zu Schaum, thut 1 Pfund gesiebten Zucker, woran die Schale von 2 Orangen abgerieben (die andern Gewürze wie bei der vorigen Masse), dann 1/4 Pfund fein gestoßene Mandeln, fein geschnittenen Zitronat und Orangeschalen dazu und rührt es eine volle Stunde. Zuletzt thut man noch 1 Pfund feines trockenes Mehl dabei und verdünnt die Masse mit 2 Schoppen dickem süßen Rahm.

Man richtet nun den Spieß zu und bäckt die Masse wie die vorige. Wenn er ganz gar ist, überzieht man ihn noch einmal mit einem Ueberguß einer feinen Biscuitmasse (wie beim Biscuit-Roulade), bestreut ihn dicht mit grob gestoßenem Zucker, unter den man ebenfalls grob gestoßene Mandeln gemischt hat und läßt ihn langsam gar und zur schönen gelben Farbe backen.

Große Torten und Kuchen von Blätterteig und Früchten.

Von diesen eignet sich als Schaugericht die prachtvolle sogenannte „Tourte à la Sultane.“ Man macht aus 1 Pfund Butter einen Blätterteig, dem man 10 Turen gibt, treibt ihn zu einem halb fingerdicken Blatte aus, das so groß ist als die Platte, worauf die Torte servirt werden soll, schiebt es auf einen Bogen Papier, bestreicht den Rand zwei Finger breit mit Ei, legt einen eben so breiten (zwei Finger) Streifen Blätterteig darum, verbindet ihn an den Enden genau, setzt es in Ofen und läßt es schön gelb backen. Ist die Torte halb gebacken, so bestreut man den Rand mit fein gesiebtem Zucker und läßt sie vollends gar backen, gibt aber Acht, daß der Zucker schön gelb zerfließt und nicht braun wird. Eine Stunde vor Essenszeit schlägt man 2 Schoppen Doppelrahm zu einem festen Schnee, legt ihn auf ein Haarsieb, versüßt ihn hinlänglich mit Vanillezucker und dressirt ihn in die Torte. Indessen bereitet man folgenden Sültan:

Man zerschlägt ¼ Pfund des feinsten Raffinadezuckers, der nicht fett und überhaupt recht rein ist, in kleine Stücke, thut ihn mit nicht gar einem halben Glase voll filtrirten Wassers in ein kleines kupfernes nicht verzinntes Pfänn-

chen*), setzt ihn auf Kohlenfeuer, das aber rings-herum mit Asche belegt ist, damit die Flamme nicht an dem Pfännchen hinaufschlagen kann, gibt, wenn der Zucker im vollen Kochen ist, eine kleine Prise calcinirten und gepulverten Alaun, der mit gleichem Theile Cremor tartari gemischt ist, hinein, damit der Zucker schön weiß bleibt, kocht ihn zum Bruche und setzt ihn einige Minuten in kaltes Wasser, um ihn zum Spinnen tauglicher zu machen. Indessen bestreicht man eine runde Kuppe, die so groß als das Innere der Torte ist, ganz leicht mit Mandelöl, probirt, ob sich der Zucker noch nicht spinnen läßt, was man leicht daran erkennt, wenn sich der Zucker nicht mehr tropfenweise, sondern

---

*) Die Pfännchen müssen eigens hiezu aus dünnem Kupfer gemacht und nicht verzinnt sein. Sie müssen vier und einen halben Zoll Durchmesser und zwei und einen halben Zoll Höhe und einen kupfernen, hohlen Stiel von 4 Zoll Länge und 1 Zoll Durchmesser haben. Der Stiel muß beinahe ganz gerade und 6 Linien vom obern Rande des Pfännchens entfernt sein. Auch muß das Schnäbelchen etwas lang, vornen ganz scharf zugespitzt und blos 2 Zoll vom Stiele weg angebracht sein, also nicht in der Mitte. Das Pfännchen soll nicht mehr als 3/4 Pfund wiegen. — Hat man mehrere solcher Sültanes zu machen, so nimmt man zwei Pfännchen und jedes mal nur so viel Zucker, daß er blos zu einem einzigen reicht. —

fadenartig vom Pfännchen zieht. Ist dies Letztere der Fall, so umspinnt man die geölte Form recht gleich und so dicht, daß es eine zusammenverbundene zwar dick aufgetragene, aber dennoch leicht durchsichtige Kuppel wird, schneidet sie, so lange sie noch warm ist, unten schön gleich ab, hebt sie behutsam von der Form weg und stellt sie auf den Schlagrahm.

Den feinern Compotes stehen die Sültanes recht gut an, nur macht man sie dann nicht so dick. Hiezu nimmt man eine beliebige Casserole, die die Größe der Compote-Schale hat, bestreicht sie ebenfalls auch leicht mit Mandelöl (natürlich den äußern Theil des benannten Geschirres), läßt den Zucker in schönen Fäden und einfachen Zeichnungen darauf hinfallen, indem man die Hand immer dreht, schneidet ihn egal und setzt ihn über den Compote.

Die Sültanes setzt man aber erst auf, wenn die Speise, zu der man sie gebraucht, zu Tische befördert wird, indem der Zucker gerne weich wird und dann zusammenstürzt.

Tausendblättertorte (Tourte aux milles feuilles). Man macht einen Blätterteig, wie in voriger Vorschrift gezeigt, treibt ein großes Blatt aus und schneidet vier bis fünf runde Kuchen von gleicher Größe daraus, wozu man sich einer mittelgroßen Platte bedienen kann, schiebt sie auf Papier, durchsticht sie einigemal mit der Messerspitze, bestreicht sie

mit Eigelb und bäckt sie schön gelb. Nun bestreicht man ein jedes dieser Blätter mit einer guten Marmelade und setzt sie auf einander. Sehr schön sieht diese Torte aus, wenn man zweierlei Marmeladen dazu gebraucht, wie z. B. Aprikosenmarmelade und Hagebuttenmark; die obere Seite des letzten Blattes wird nicht mit Marmelade überzogen. Hernach schlägt man 4 Eiweiß zu festem Schnee, rührt 12 Loth gesiebten Zucker darunter, überzieht die Torte damit und läßt sie in einem ganz abgelegenen Ofen trocknen und recht krokant werden. Obenauf macht man dann mit farbiger Spritzglasur und Fruchtgelée schöne Verzierungen, setzt die Torte auf die Platte und garnirt sie ringsherum mit kleinen Meringues. Geschlagener Rahmschnee wird extra dazu servirt.

Torte mit Mandel-Crême. Man treibt ein Blatt von Blätterteig aus, wie bei der Torte à la Sultane, beschrieben, schneidet einen zwei Zoll breiten Rand davon, so groß die Totte werden soll, setzt ihn um das Blatt herum, bestreicht die beiden Enden mit Eigelb, drückt sie auf einander, damit sie sich beim Backen nicht trennen und schiebt den Kuchen auf einen Bogen Papier und diesen auf ein Backblech und gibt folgendes Crême hinein:

Man stößt $^1/_2$ Pfund abgezogene Mandeln mit 12 Loth gesiebtem Zucker, 8 Loth Butter, 4 Loth bittern Macronen recht fein, verrühr

diese Masse mit 4 Eigelb und einer Prise Salz, zieht ein Glas geschlagenen Rahmschnee darunter, gibt diese Masse in die Torte, bestreicht den Rand derselben mit Ei und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn sie halb gar ist, streut man gesiebten Zucker darüber und läßt die Torte schön glaciren.

Torte von Aepfeln. Man schneidet einen Ring von $1^1/_2$ Zoll Breite aus einem ausgerollten Blätterteig; um aber diesen von außen schön rund zu bekommen, bedient man sich einer großen runden Platte, die man auf den Teig hinlegt und mit dem vordern Theil des Messers rings herumfährt; nun nimmt man eine Platte, die um $1^1/_2$ Zoll kleiner ist, als die vorige, legt auch diese auf den Teig, schneidet wieder ringsherum, hebt die Platte auf, nimmt den mittleren Teig heraus und den Rand läßt man liegen. Das ausgeschnittene, nun herausgenommene, innere Blatt, treibt man dann mit dem Rollholze so weit aus, als der Ring groß ist. Den Abfall des Teiges drückt man leicht zusammen, treibt ihn dünne aus und schneidet $^3/_4$ Zoll breite Streifen davon, die so lange sein müssen, als die Torte breit ist. Nun belegt man den Boden mit Aepfelscheiben, die mit geschnittenen Mandeln, Zitronat, abgeriebenen Zitronenschalen, fein geschnittenen Orangeschalen, gestoßenem Zimmt, Zucker,

kleinen Rosinen und etwas Wein gemischt sind, schnürt sie mit den Streifen ein, streicht diese ringsherum mit Ei, setzt den Rand darüber, bestreicht ihn mit Ei und läßt die Torte im heißen Ofen zur schönen gelben Farbe backen. Ist sie gar, so bestreut man sie mit gesiebtem Zucker, hält eine glühende Schaufel darüber und glacirt sie.

Torte mit Kirschen. Man bereitet einen Rand und ein Blatt aus Blätterteig, wie in voriger Vorschrift gezeigt, nur braucht man hiezu keine Streifen; dann belegt man das Blatt mit schönen, schwarzen, ausgesteinten Kirschen, bestreut sie mit gestoßenem Zucker, an dem die Schale einer Zitrone abgerieben und mit gestoßenem Zimmt, setzt den Rand darauf, bestreicht ihn mit Eigelb und bäckt sie schön. Wenn der Rand hoch aufgegangen ist, überzieht man die Kirschen mit folgendem Guße:

Einen Schoppen (2 Glas) sauren Rahm zerschlägt man mittelst der Schneeruthe mit drei ganzen und zwei gelben Eiern, gibt eine Prise Zimmt, 1/4 Pfund gestoßenen Zucker, an dem eine Zitrone abgerieben wurde, dazu, gießt ihn über die Kirschen und bäckt sie zur schönen Farbe. Oder folgender Guß: vier Loth Zucker, vier Eigelb, vier Loth Mehl, sechs bis acht Löffel sauren Rahm, vier Eiweiß zu Schnee-Torte mit Aprikosen. Man macht eine Torte von Blätter-

teig, wie bei der Torte von Aepfeln gezeigt wurde. — Dann legt man eine hinlängliche Partie recht reifer Aprikosen einige Minuten in kochendes Wasser, nimmt sie wieder heraus, schält sie, schneidet sie von einander, hebt die Kerne heraus und legt die getheilten Früchte auf den Kuchen, bestreut sie mit gesiebtem Zucker, setzt den Rand darauf, bestreicht ihn mit Ei, legt Papier darüber, damit die Früchte nicht braten und bäckt die Torte. Die Kerne schlägt man auf, schält deren Mandeln wie andere Mandeln, schneidet sie von einander und steckt sie in die Aprikosen.

Torte mit Quitten. Diese wird bereitet wie die Torte mit Aepfeln. Die Quitten schält man, schneidet das Kernhaus heraus, die Früchte in mäßige Viertel und kocht sie mit Wasser, Zitronensäure und Zucker gar, hebt sie heraus, kocht den Syrup ein, thut die Früchte wieder dazu und läßt sie ganz kurz kochen und erkalten. Nun ordnet man den größten Theil dieser Quitten in die Torte hinein, einen kleinen Theil davon stößt man aber mit etwas weiß gehaltener Aepfel-Marmelade fein, gibt gesiebten Zucker, an dem zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben wurde, etwas Zimmt und sechs Eigelb dazu, rührt diese Masse eine Zeit lang, zieht den fest geschlagenen Schnee der Eiweiß darunter, bestreicht die Quitten damit, bestreut die Oberfläche mit feingestoßenen kleinen

Biscuits und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen gar. —

Kirschenkuchen. Man gibt ein Pfund gesiebtes Mehl auf den Backtisch, macht eine Vertiefung, pflückt 3/4 Pfund Butter hinein, thut zwei bis drei Eigelb, fein gestoßenes Salz, 4 Loth gesiebten Zucker uud so viel dicken sauren Rahm dazu, daß man den Teig damit anmengen kann. Bei Bearbeitung dieses Teiges muß man aber so schnell als möglich verfahren, dieß namentlich zur Sommerszeit; ist er verbrannt, wie man zu sagen pflegt, so läßt er die Butter beim Backen gehen, geht nicht auf und wird schlecht. Man läßt deßhalb lieber hier und da ein Bröckchen Butter ganz, überschlägt den Teig einigemal wie den Blätterteig und läßt ihn in der Zwischenzeit wieder im Keller ruhen. Hat man keinen sauren Rahm, so nimmt man ein Viertel Pfund Butter mehr.

Auch folgender Teig ist sehr empfehlenswerth: Man mache in ein Pfund Mehl eine Vertiefung, gebe ein Viertel Pfund gesiebten Zucker, ein halb Pfund Butter, zwei ganze Eier, etwas Milch, eine Messerspitze voll Hirschhornsalz und eine Prise Kochsalz hinein, mache einen Teig daraus und gebrauche ihn zu allen Arten von Obstkuchen.

Ein noch viel feinerer mürber Teig zu Obstkuchen ist folgender:

Ein halbes Pfund Butter, eben so

viel Mehl, zwei Eigelb, etwas fein zerriebenes Salz und ein Glas weißen Wein; oder: ein Pfund Mehl, drei Viertel Pfund Butter, ein Viertel Pfund gestoßenen Zucker, ein ganzes Ei und eine Messerspitze zerriebenes Salz.

Ist nun der eine oder andere Teig nach Vorschrift verfertigt, so treibt man ihn zwei Messerrücken dick aus, legt eine Kuchenform damit aus, stipft mit einer Dressirnadel ein paarmal da und dort hinein, belegt ihn dick mit ausgesteinten Kirschen, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt, gießt etwas zerlassene Butter darüber und bäckt ihn im heißen Ofen.

Liebt man ihn mit Guß, so gießt man den bei der Kirschtorte angegebenen darüber, gibt aber einige Eier mehr dazu und bäckt ihn schnell gar, damit der Boden nicht aufweichen kann.

Aepfelkuchen. Man belegt eine Kuchenform mit Teig, wie in voriger Vorschrift gezeigt wurde. Hernach schält man gute, saure Aepfel und schneidet sie in kleine Viertel, die Kernhäuser heraus, oder man schneidet sie auch in feine Scheibchen, belegt damit den Boden recht dick, bestreut ihn mit kleinen Rosinen, mit abgezogenen, länglich geschnittenen Mandeln, Zitronat, gesiebten Zucker und Zimmt, gießt

den bei der Kirschentorte angegebenen Rahmguß darüber und bäckt ihn gar.

Hat man keinen sauren Rahm, so macht man folgendes Crême:

Man rührt zwei starke Löffel Mehl mit einigen Löffel voll Milch glatt, gießt nach und nach noch so viel Milch zu, daß es ein ziemlich starker Brei wird, kocht es, rührt dann noch 12 Loth Butter darunter und stellt es kalt. Indessen stößt man ein Viertelpfund abgezogene Mandeln recht fein, rührt diese mit hinlänglich gesiebtem Zucker und Zimmt nebst drei ganzen und sechs gelben Eiern und gebraucht es.

Zwetschgenkuchen. Die Kuchenform wird mit Teig ausgelegt, wie schon mehrmal gezeigt, dann schneidet man die Zwetschgen in vier Theile, belegt den Kuchen so dicht als möglich damit, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, beträuft sie mit zerlassener Butter und bäckt den Kuchen schnell gar. Auch mit geriebenem Brode und fein gewiegten Mandeln bestreut oder mit Rahmguß, wie beim Aepfelkuchen gezeigt, sind diese Kuchen sehr gut.

Auf gleiche Weise macht man die Aprikosen und Pfirschenkuchen mit oder ohne Guß. Setzt man bei diesen einen Rand von Blätterteig um den Boden des geriebenen Teiges, so werden sie um so schöner und besser.

Süßer Käsekuchen. Eine Maaß (vier

Schoppen) Milch schlägt man mit 16 Eiern unter einander, drückt einige Tropfen Zitronensäure dazu, setzt sie auf's Feuer, daß sie sich scheidet, schüttet sie dann auf eine Serviette oder ein Haarsieb, daß die Molke abläuft und die Matte trocken und kalt wird. Dieß nennt man „Eierkäs". Diesen abgetrockneten Eierkäs rührt man recht glatt, thut eine starke Handvoll fein gestoßener Mandeln, 1/4 Pfund fein gestoßenen Zucker, 12 Loth zerlassener Butter, drei ganze Eier und drei Eigelb dazu und verdünnt die Masse mit etwas recht dickem, sauren Rahm.

Wenn nun die Kuchenform mit Teig belegt ist, wie in vorhergehenden Vorschriften gezeigt wurde, so füllt man diese Masse hinein und bäckt sie zur schönen Farbe. Wer es liebt, kann auch große und kleine Rosinen darunter mengen.

Saurer Käsekuchen. Man verrührt gut abgelaufene, nicht zu hart zusammengezogene Käsematte (siehe vorige Vorschrift,) recht fein, thut auf 1 Pfund Matte 1/4 Pfund Butter, sechs Loth Zucker, einen Eßlöffel fein gesiebtes Mehl, 3 bis 4 Eier und soviel Rahm dazu, daß eine nicht zu dünne Masse wird, belegt die Kuchenform mit Teig, den Boden mit Rosinen, gießt die Masse darüber und bäckt den Kuchen in einem mäßig heißen Ofen.

Kleine Backwerke.

Petits puits d'amour. Hiezu hat man eigens fein canelirte Ausstecher von aufeinander folgender Größe. Aus gutem einmal mehr turirten Blätterteige, den man Federkiel dick ausgetrieben hat, sticht man mit einem solchen Ausstecher von etwa drei Zoll Durchmesser, so viele Blättchen aus, als man Törtchen haben will, dann mit einem darauf folgenden kleinern, wieder eben so viel, und wieder mit einem kleinern wieder so viele; die letztern Blättchen müssen nur noch einen Zoll Durchmesser haben und ein Kränzchen bilden, weßhalb dieß in der Mitte noch einmal ganz durchgestochen werden muß; das Ganze muß das Ansehen einer kleinen Pyramide haben. Nun bestreicht man die größern Blätter mit zerklepertem Ei, legt die Blättchen zweiter Größe behutsam darauf, daß sie nicht verschoben werden, bestreicht auch diese, legt den Kranz recht gleich darauf, damit sie schön gleich aufgehen und nicht umfallen, bestreicht auch das Kränzchen mit Ei, setzt sie dann in den Ofen, läßt sie schön backen, überstreut sie mit gesiebtem Zucker, damit sie sich schön glaciren, füllt wenn sie etwas erkaltet sind, eine feine Marmelade hinein oder auch geschlagenen Rahmschnee und servirt sie.

Canapés von Blätterteig mit Con-

fiture. Man treibt einen feinen Blätterteig ganz dünn aus, gibt ihm aber vier Touren mehr als gewöhnlich, schneidet längliche Vierecke davon, setzt einen kleinen Rand darauf, belegt das Innere mit einer feinen Marmelade und überzieht sie mit folgendem Gusse:

Man rührt 1/4 Pfund mit Eiweiß recht fein gestoßene Mandeln mit 1/4 Pfund gesiebtem Zucker, drei ganzen Eiern, nebst der an Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone recht schaumig und läßt sie dann im Ofen eine schöne Farbe nehmen. Oder man treibt einen Blätterteig Messerrücken dick aus, schneidet vier Quadratzoll große Stücke davon, stößt dann 1/2 Pfund Mandeln mit Eiweiß recht fein, rührt 1/2 Pfund fein gesiebten Zucker, acht Eigelb, etwas Zitronenschale und Zimmt recht schaumig, bestreicht die Teigstücke mit Ei, thut einen Löffvoll von der Masse in die Mitte, schlägt die vier Ecken gegen einander, daß die Masse leicht bedeckt ist, drückt sie auf den Seiten etwas an, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und läßt sie im abgelegenen Ofen gar backen. Man kann sie auch noch mit fein gewiegten Mandeln oder Pistazien bestreuen, auch Ringe, Kränze u. s. w. aus dem Teige bilden. Es ist unmöglich alle Veränderungen, die man mit Blätterteig bezwecken kann, anzugeben. Wer mit Nachdenken zu arbeiten gewohnt ist, wird leicht manchen Wechsel hervorzubringen im Stande

sein. Ist man im Besitze von eben erwähnten, blechernen Ausstechern, so ist man um so mehr im Stande, viele schöne Gebäcke mit Leichtigkeit zu verfertigen, die je nach ihrer Form, ihre Benennung erhalten.

Génoises à la Reine. Ein köstliches Gebäcke! Aus dem Gelben von vier Eiern und dem dazu erforderlichen Mehle macht man einen Nudelteig, rollt ihn ganz dünne aus, ohne ihn stark mit Mehl zu bestäuben, schneidet die Blätter zu feinen Nudeln und kocht sie in zwei Schoppen (vier Glas) siedenden Rahm, unter den man 12 Loth Butter gemengt hat, zwei bis drei Minuten lang, gibt dann 12 Loth gesiebten Zucker, eine Prise Salz und die an Zucker abgeriebene Schale von zwei Zitronen dazu, rührt sie etwas sachte, stellt sie auf heiße Asche und kocht sie noch eine kleine halbe Stunde, so daß sie wohl völlig trocken, dennoch aber etwas feucht und markicht sind, hebt sie dann vom Feuer ab, rührt sechs Eigelb darunter, schüttet sie noch ganz heiß auf ein glattes mit Butter bestrichenes und mit einem Rande versehenes Blech, trägt die Maße bloß drei Linien dick auf und stellt sie in einen mäßigen Ofen. Haben sie die Hitze gespürt, so heben sie sich da und dort in die Höhe, wo man mit einer Dressirnadel leicht hinein sticht, damit die zusammengedrückte Luft herauskömmt. Wenn sie nun von schöner gelber Farbe sind,

macht man sie unten mit einem scharfen Messer los, schneidet den Kuchen in zwei gleiche Theile, legt diese separirt auf zwei reine Bleche, reiniget das erste Blech auf dem sie gebacken, legt die eine Hälfte wieder darauf, daß aber die obere Seite zu unterst zu liegen kommt, überstreicht sie mit Aprikosenmarmelade oder Hagebuttenmark, legt die andere Hälfte darauf und läßt sie erkalten. Hernach schneidet man sie in egale drei Zoll lange und 1 ½ Zoll breite Schnitten, dressirt sie schön auf die Platte und servirt sie.

Dieses feine Gebäcke kann man auch, bevor man es in den Ofen thut, mit 12 Loth fein gehackten Pistazien oder mit Hagelzucker bestreuen; auch kann man es mit Eiweißglasur bestreichen und garniren.

Petits gâteaux à la Madelaine. Hiezu nimmt man kleine Pastetenförmchen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, legt sie verkehrt auf ein reines Blech, läßt die Butter erkalten und bestreicht sie nochmals. Indessen thut man 18 Loth gesiebten Zucker, 16 Loth gesiebtes Mehl, sechs ganze und vier gelbe Eier, einige Eßlöffel voll Rhum oder Kirschengeist, eine Prise Salz, die an Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, in eine irdene Schüssel, rührt 18 Loth zerlassene Butter nach und nach darunter, rührt sie, aber bloß einige Minuten wohl durch, füllt die Masse in die Förmchen, stellt sie auf ein Blech und bäckt sie in

einem mäßigen Ofen zur gelben Farbe. Hernach legt man sie auf ein Sieb, läßt sie erkalten, höhlt sie auf der obern Seite etwas aus und füllt sie mit geschlagenem Rahmschnee.

Man kann auch die Hälfte mit Chocoladeglasur und die andere Hälfte der Törtchen mit weißer, gekochten, Glasur glaciren, schön auf die Platte dressiren und mit Orangeblättern auszieren.

Törtchen à la Portugaise. Man reibt an 12 Loth Zucker die Schale einer Zitrone oder Orange ab, stößt und siebt ihn, mengt nach und nach $^1/_2$ Pfund zerlassener Butter mit drei ganzen und drei gelben Eiern darunter und rührt die Masse 3 Viertelstunden lang, zieht $^1/_2$ Pfund gesiebtes Mehl darunter, streicht kleine blecherne Förmchen mit Butter aus, füllt die Masse ein und bäckt sie in einer halben Stunde gar.

Kleine Aepfel-Törtchen. Man schält ungefähr fünfzehn Borsdorfer-Aepfel, sticht die Kernhäuser heraus, schneidet die Aepfel in kleine Würfel, vermischt sie mit 1 Pfund geriebenem Schwarzbrod, einer Handvoll gestoßenen Mandeln, fein geschnittenem Zitronat und Orangeschalen, einem halben Lothe gestoßenem Zimmt und Nelken, $^1/_4$ Pfund gesiebten Zucker, an dem eine Zitrone abgerieben wurde, quetscht diese Masse wohl unter einander, drückt sie dann in kleine, mit Butter ausgestrichene Förmchen, begießt sie mit etwas zerlassener Butter und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen gar,

stürzt sie aus den Förmchen, beträuft sie mit Zitronensäure, bestreut sie mit gesiebtem Zucker, hält eine glühende Schaufel darüber und glacirt sie schön.

Sand-Törtchen mit Rosinen. Ein halbes Pfund Butter rührt man mit acht Eigelb zu Schaum, gibt 1/2 Pfund gesiebten Zucker, an dem man zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben hat, dazu, zieht den festgeschlagenen Schnee von acht Eiweiß mit ein halb Pfund gesiebten Mehles und mit ein viertel Pfund gereinigten Rosinen darunter, füllt kleine mit Butter bestrichene Förmchen damit und bäckt sie ganz langsam gar.

Nelsons-Törtchen. Aus ein viertel Pfund gesiebten Zucker, ein halb Pfund Butter, 1 Pfunde Mehl, Zitronenschale, zwei Eiern, etwas Milch und einer Messerspitze voll Hirschhornsalz macht man auf dem Backtische einen Teig, rollt ihn dünne aus, sticht mit einem Ausstecher kleine Blätter heraus, belegt ganz flache, kleine Pastetenförmchen damit, thut einen Löffel voll Confiture hinein, macht von Windmasse ein Gitter darüber, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und bäckt sie langsam.

Windbeutel. (Petits Choux.) Einen halben Schoppen Wasser setzt man mit einer Prise Salz, ein halb Pfund Butter und vier Loth Zucker, an dem zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben wurde, auf's Feuer, rührt,

wenn er stolz, als hielt Minna gefränkt Wort
für Wort zurück, das ihr auf der Zunge lag und
sprach, wie es ihr von jeher ihre Gewohnheit
war, ihre Gedanken nicht aus, sondern in sich
und über sie erklärte. Dennoch schien man auch
in Minna's Augen, wie in ihrem ganzen Wesen
eine Veränderung zu bemerken. Sie war
lang so ruhig, so sanft, so voll Ergebung, wie
sie sich an diesem Tage zeigte. Sie war es
mit einem Gefühl voller Schönheit und Wehmuth
in sich, wie es nur ein Mädchen haben kann,
das sich bewußt ist, daß es sich selbst aufgeopfert
und daß es nicht für sie möglich ist, jemals
wieder glücklich zu werden. Sie hatte sich
darauf vorbereitet, daß Werner sie nicht mehr
liebe, daß er sie nicht mehr wolle, daß er sie
vielleicht sogar verachte, daß er sie von sich
stoße, und sie hatte sich vorgenommen, geduldig
Alles über sich ergehen zu lassen, ohne
sich selbst für sie zu retten.

Als Werner Minna's Zimmer nach sie betreten
hatte, hatte Minna ihn mit einem so ruhigen,
fast kalten Gesicht, mit so stolz-abgewandtem
Blick empfangen, daß Werner, der sie kannte,
sie, war je jemals auch heftig Gekränkt, niemals
anders, als mit Liebe, mit Zärtlichkeit
hatte sie Werner mit Erstaunen, ja fast mit
Furcht, und mit einem Gefühl, das dem Gefühl
einer Sünderin glich, vor ihrer Mutterin in
ihrem Gesichte gesehen hatte.

Petits pains à la Princesse. Zwei Schoppen (vier Glas) süßen Rahm bringt man mit ein viertel Pfund Zucker und ein viertel Pfund Butter und einer Prise Salz ins Kochen, gibt dann ein halb Pfund feines, gesiebtes Mehl hinein und arbeitet den daraus entstandenen Teig so lange auf dem Feuer, bis er sich von selbst vom Geschirre ablöst, thut ihn in eine irdene Schüssel, rührt nach und nach vier ganze Eier und vier bis fünf gelbe hinein und läßt ihn erkalten. Dann formirt man fingerlange und fingerdicke Würstchen davon (oder man macht sie vermittelst einer Spritze), legt sie weitläufig auf ein reines Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und läßt sie schön gelb backen. Zur Abwechslung kann man sie auch mit gehackten Mandeln, Pistazien u. dergl. bestreuen oder sie auch mit Crème oder Confiture füllen. Macht man diese Masse mit noch einigen Eigelb etwas flüssiger und zieht den Schnee von sechs Eiweiß darunter, und füllt sie dann in Pastetenförmchen, die man mit Butter bestrichen hat, zur Hälfte an, bestreut sie, wenn sie in der Höhe sind, mit grob gestoßenem Zucker, so heißen sie „Petits pains du Roi.“

Ramequins. — Einen Schoppen (zwei Glas) Milch, in die man vier Loth Butter gethan, bringt man in's Kochen, hebt sie dann vom Feuer weg, rührt 10 Loth gesiebtes Mehl

darunter, stellt es wieder auf's Feuer und rührt es so lange zu einem Teige ab, bis er sich von selbst vom Boden des Geschirres ablöst. Wenn dann der Teig gut getrocknet ist, so gibt man ihn in eine irdene Schüssel, rührt noch vier Loth Butter, vier Loth geriebenen Parmesankäs und zwei ganze Eier, dann eine Prise weißen Pfeffer, einen Kaffelöffel voll gesiebten Zucker, noch ein ganzes Ei und sechs Loth würflicht geschnittenen guten Schweizerkäs und zuletzt noch drei Eßlöffel geschlagenen Rahm dazu.

Von dieser Masse setzt man hernach mittelst eines Eßlöffels kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, bestreicht sie mit Ei, setzt sie in einen etwas heißen Ofen und bäckt sie in zwanzig Minuten gar. Man gibt sie warm zu Tische.

Von den kleinen Gebäcken, die als Dessert, sowie zum Garniren der Crêmes, der Compotes, des Rahmschnee's und zur Verzierung großer Backwerke gebraucht werden können.

Marmor. Man rührt eine Biscuitmasse von ein halb Pfund gesiebten Zucker, an dem zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben wurde, mit 12 Eigelb und zieht den festen Schnee der

Eier und 12 Loth fein gesiebtes Mehl darunter. Nun schmelzt man vier Loth Chocolade in einem reinen Geschirre im Ofen (ohne Milch und Wasser), rührt sie kalt und rührt den vierten Theil der Biscuitmasse darunter. Einen andern Theil der Masse färbt man mit Cochenillefarbe roth; den andern Theil färbt man mit Spinatgrün und das letzte Viertel bleibt wie es ist. Nun streicht man eine mehr hohe als weite, aber auch glatte Form mit Butter aus, belegt sie mit Papier, wie bei der Biscuit-Torte gezeigt, füllt die Masse streifenweise ein und läßt sie in einem mäßigen Ofen langsam gar backen. Wenn das Gebäcke erkaltet ist, schneidet man die äußere Rinde mit einem scharfen Messer glatt ab, schneidet das übrige in schöne Stückchen, oder bricht sie blos mit der Hand, wo es dann wie Marmor oder schönes Moos aussieht; mit anderm Dessert gemischt recht schön zum Verzieren großer Backwerke, wozu dann noch folgender sogenannte Felsenzucker gehört. Um diesen zu fertigen kocht man ein Pfund Raffinadezucker zum Bruch, rührt mit einem neuen hölzernen Löffel einen Eßlöffel voll Eiweißglasur darunter, wo dann die Masse zu steigen anfängt, aber auch gleich wieder fällt, rührt immer fort darin und sobald der Zucker wieder steigt, so gibt man ihn in eine mit einem Schwamme angefeuchtete Blechform, die

auf einem heißen Backbleche ſtehen muß, hält eine glühende Schaufel darüber, wodurch der Zucker luftiger wird, ſtürzt ihn dann aus den Formen und bricht ihn in größere und kleinere Stücke. Man färbt ihn auch roth und grün, wo man dann ſtatt weißer, mit Cochenille oder Spinatgrün gefärbte Eiweißglaſur nimmt. Melirt, nämlich weiß, roth und grün gewährt ein gar hübſches Anſehen.

Auflauf von Mandeln. Man ſtößt ½ Pfund abgezogene Mandeln mit Eiweiß ſo fein, wie wenn ſie ein dicker Mehlbrei wären, doch muß man nur ſo viel Eiweiß dazu nehmen, daß die Mandeln einen zuſammenhängenden Teig bilden, der ſich vom Mörſer ablöst. Dann thut man ſie auf einen Backtiſch, wirkt ſo viel fein geſiebten Zucker darunter, bis es ein feſter Teig iſt, beſiebt den Tiſch mit Zucker, rollt den Teig einen halben Zoll dick aus, ſticht mit einem Ausſtecher runde Blättchen von 3 Zoll Größe aus, ſticht dieſe mit einem kleinern noch einmal aus, daß es runde Kränzchen bildet, legt ſie auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt ſie in einem äußerſt gelinden Ofen. Sie müſſen hoch aufgehen und ſo weiß als möglich bleiben. Man gibt ihnen einen beliebigen Geſchmack, von Vanille, Orangen, Zitronen u. dgl. Unter dieſe Maſſe kann man auch 4 Loth im Ofen zerlaſſene Chocolade miſchen. — Man macht zuerſt eine Probe; ſind ſie zu fein, d. h. zer-

fließen sie, so mengt man etwas feines Mehl darunter. Man macht sie auch ohne Mandeln auf folgende Weise: Unter 3/4 Pfd. Zucker (gesiebten) mengt man 2 bis 3 Eiweiß, macht einen festen Teig daraus, rollt ihn Federkiel dick aus, sticht sie mit Ausstechern zu schönen beliebigen Figuren und bäckt sie in einem äußerst abgelegenen Ofen. Auch diese verändert man im Geschmacke mit Zitronen- oder Vanillezucker, Orangeblüthe, Zimmtöl, Rosenöl; färbt sie auch mit Carmin roth, mit Safran gelb, mit Chocolade schwarz.

Damen-Mündchen. Man thut vier Eiweiß in einen Schneekessel, die gelben in ein irdenes Geschirr mit 1/4 Pfund gesiebten Zucker, woran man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, rührt dieß eine Viertelstunde, schlägt hernach das Eiweis zu festem Schnee, zieht den vierten Theil davon unter den mit Eigelb gerührten Zucker, gibt nach und nach 4 Loth fein gesiebtes Mehl dazu und zieht zuletzt den übrigen Schnee darunter. Von dieser Masse dressirt man mit einem großen Kaffelöffel runde Häufchen in Form kleiner Meringues auf ein mit Papier belegtes Blech, besiebt sie mit Zucker, nimmt das Papier an beiden Enden, hebt es in die Höhe und läßt den Zucker abfallen, legt es wieder auf das Blech, läßt sie so, bis der Zucker zerflossen ist, thut sie dann in einen mäßig warmen Ofen und bäckt sie schön gelb.

Während sie noch warm sind, löst man sie mittelst eines dünnen Messers vom Papiere und läßt sie erkalten. Die Hälfte davon bestreicht man auf der auf dem Papiere gelegenen Seite mit Aprikosenmarmelade, legt ein anderes auf der nämlichen Seite darauf, bestreicht sie oben mit der Glasur A und trocknet sie an einem warmen Orte. Auch Guß F oder G ist gut.

Glacirte Biscuits. Zwölf Eiweiß werden zu einem festen Schnee geschlagen, dann die 12 Eigelb und 12 Loth fein gesiebten Zucker darunter gerührt, auf gelindem Kohlenfeuer lauwarm, dann wieder kalt geschlagen, 10 Loth feines Mehl darunter gemengt, in Papierkapseln von zwei Zoll breit, eben so lang und hoch gefüllt und bei gelindem Feuer im Ofen gebacken. Dann löst man die Papiere ab, läßt sie erkalten, schneidet sie in mehrere Stücke, glacirt sie mit der Glacur (Guß) F und G in verschiedenen Farben und trocknet sie.

Macronen. Man reibt $^1/_2$ Pfund abgezogene Mandeln mit Eiweiß so fein, als möglich, thut sie in eine irdene Schüssel, rührt $^3/_4$ Pfund fein gesiebten Zucker und noch ein oder höchstens — zwei Eiweiße nebst der an Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone darunter, verarbeitet sie zu einem dicken Teige, dressirt mit einem kleinen Kaffelöffel kleine Häufchen auf Papier, belegt sie mit einem

würflicht geschnittenen Stückchen Zitronat, oder bestreut sie mit Hagelzucker von verschiedenen Farben, legt sie auf ein Blech und bäckt sie in einem gelinden Ofen.

Macronen mit Chocolade. Man reibt ein Halbpfund ungeschälte Mandeln in einem Tuche ab, daß aller Staub hinwegkömmt, stößt sie in einem Mörser mit Eiweiß recht fein, thut sie in eine irdene Schüssel, rührt 4 Loth geriebene Chocolade mit 18 Loth gesiebtem Zucker nebst 2 bis 3 Eiweiß darunter, so daß die Masse ein dicker Brei ist, dressirt sie länglicht oder rund wie die vorhergehenden auf Papier und bäckt sie in einem mäßigen Ofen. —

Bittere Macronen. Ein halbes Pfund süße und ein Viertelpfund bittere abgezogene Mandeln stößt man mit dem Weißen von 6 Eiern recht fein, thut sie in eine irdene Schüssel und rührt sie mit $^5/_4$ Pfund gesiebten Zucker, so daß die Masse einem dicken Brei ähnlich ist, die man dann auf Papier dressirt und bäckt wie die vorhergehenden Macronen.

Meringues. Man kocht ein halb Pfund Zucker mit einem Trinkglas voll Fluß- oder Regenwasser zur kleinen Perle und tablirt ihn (siehe im Register „Tabliren"). Indessen schlägt man einen festen Schnee von 3 Eiweiß, zieht ihn unter den tablirten Zucker und setzt mittelst eines Kaffelöffelchens kleine Meringues auf Papier, legt sie auf Bretter und bäckt sie

in ganz gelinder Hitze. Wenn sie gar gebacken, so setzt man je zwei und zwei zusammen, läßt sie abtrocknen und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf. Man setzt sie deßhalb auf Bretter, damit sie nur von oben und nicht von unten backen können.

Trockene Meringues. Man schlage das Weiße von 8 Eiern zu starkem Schnee, ziehe 1 Pfund fein gesiebten Zucker darunter, sowie die an Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, setze, wie in voriger Vorschrift gezeigt, größere oder kleinere Meringues auf Papier, besiebe sie mit gestoßenem Zucker und backe sie bei ganz gelindem Feuer. Statt der Zitronen kann man auch Vanille nehmen.

Tourons oder Bögen. Man schlägt 8 Eiweiß zu einem festen Schnee, reibt die Schale einer Zitrone an ein viertel Pfund Zucker ab, stößt und siebt ihn und rührt ihn unter den Schnee, dann noch ein viertel Pfund feines Mehl, streicht die Masse Messerrücken dick auf ein mit Butter bestrichenes kupfernes Blech und bäckt sie in einem etwas heißen Ofen hochgelb. Sobald sie aus dem Ofen kommen, schneidet man zwei Finger breite und nicht gar Finger lange Streifen davon und windet sie um ein rundes Holz.

Oder: 8 Eiweiß zu Schnee, ein halb Pfund gesiebten Zucker mit Zitronen und 12 Loth Mehl.

Mandelbögen. Ein halbes Pfund

geschälte Mandeln reibt man mit Zitronensäure recht fein, thut ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu und rührt sie mit Zitronensäure zu einer etwas dicken Masse, streicht sie auf Oblaten, läßt sie bis den andern Tag stehen, schneidet sie dann in zwei Zoll lange und ein Zoll breite Streifen, legt sie auf runde Hölzer und bäckt sie auf ganz schwachem Feuer. Sie müssen ganz weiß bleiben.

Mandelbögen auf böhmische Art. Man reibe ein halb Pfund geschälte Mandeln mit etwas Wasser recht fein, schlage das Weiße von 3 Eiern zu einem festen Schnee und rühre ein halb Pfund fein gesiebten Zucker, etwas Zitronenschale und die Mandeln dazu. Diese Masse wird Messerrücken dick auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestrichen, bei schwachem Feuer hellgelb gebacken, in einen Zoll breite und zwei Zoll lange Streifen geschnitten und recht heiß über runde Hölzer gebogen.

Cornets oder Zuckerdüten. Ein halbes Pfund süße und 1 Loth bittere Mandeln stößt man mit Eiweiß recht fein, rührt ein halb Pfund gesiebten Zucker, an dem zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben worden, recht schaumig, thut die Mandeln und etwas gestoßene candirte Orangeblüthe dazu, rührt es noch einige Zeit und zieht den Schnee von 6—8 Eiweiß darunter. Von dieser Masse setzt man mit einem Eßlöffel Häufchen auf ein mit

Butter bestrichenes Blech, streicht sie mit dem Messer dünne auseinander, so daß es kleine etwa 3 Zoll große Küchle werden, backt sie bei leichter Hitze gar, krümmt sie, während sie noch heiß sind, in kleine Düten zusammen und läßt sie kalt werden.

Génoises glacirt (Glacirte Mandelschnitten). Man reibt ein viertel Pfd. geschälte Mandeln mit etwas Eiweiß zu einem ganz feinen dicken und weißen Teige, thut sie in eine irdene Schüssel, giebt 12 Loth gesiebtes Mehl, 12 Loth gesiebten Zucker, die an Zucker abgeriebene Schale von 2 Orangen oder Zitronen, 6 gelbe und 2 ganze Eier, einen Löffel voll Kirschgeist oder Arac und eine Prise Salz dazu und rühre es einige Minuten. Hernach gibt man noch 12 Loth zerlassener Butter darunter, streicht die Masse auf ein mit Butter bestrichenes und mit einem Rande versehenes Blech, nicht gar kleinfingerdick und bäckt sie in einem nicht zu heißen Ofen. Man sehe hauptsächlich darauf, daß das Blech recht eben liegt, damit die Masse nicht nach einer Seite hin abläuft. Indessen richtet man die Glasur G, übergießt die gebackene aber noch warme Masse damit, nimmt sie dann aus dem Ofen heraus und schneidet sie, wenn die Glasur oben halb getrocknet und das Blech unten noch warm ist, in 2 Zoll lange und 7 Linien breite Streifen, löst sie noch warm vom Bleche ab und läßt sie

trocknen. Die ganze Operation muß schnell von Statten gehen, damit die Masse nicht erkalten kann, da sie sonst spröde und zerbrechen würde.

Kastanienbrödchen. Man bratet 36 schöne große Kastanien (Marronen) in der Asche, nimmt, während sie noch heiß sind, das Mehlige heraus, wiegt davon 12 Loth und stößt sie so fein als nur immer möglich und passirt sie zuletzt durch ein feines Haarsieb. Nun wiegt man ein viertel Pfund feines Mehl, 6 Loth gesiebten Zucker und 2 Loth Butter. Das Mehl thut man auf den Backtisch, macht in die Mitte eine Höhlung, gibt die Butter hinein, sowie die Kastanien, den Zucker, ein ganzes Ei und eine Prise Salz, macht einen Teig daraus, rulirt ihn in runde Nudeln, schneidet diese in beliebige Stücke, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in einem mäßig warmen Ofen. Die Nudeln müssen von der Dicke eines starken Bleistiftes und 2 Zoll lang sein. Es ist ein feines ausgezeichnetes Gebäcke.

Orangebrödchen (Petits pains des quatre fruits). An einem Stücke Zucker reibt man eine Orange oder Zitrone, schabt ihn ab und wiegt ihn und gibt noch so viel andern Zucker hinzu, daß es im Ganzen ein halb Pfund beträgt. Mit diesem fein gesiebten Zucker, einem halben Pfunde feinen Mehles, einem viertel Pfund abgezogener und

fein gestoßener Mandeln nebst 2 ganzen Eiern und einer Prise Salz macht man einen Teig und verfährt wie bei den Kastanienbrödchen.

Canapès. (Schnitten aus Blätterteig) Man gibt einem Blätterteige sieben und eine halbe Tur, rollt ihn ganz dünne aus, schneidet ihn in zwei Zoll lange und stark halb Zoll breite Streifen, bestreicht sie mit der Glasur A, setzt sie auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt sie in einem nicht gar zu heißen Ofen zur hell gelben Farbe. Noch besser fährt man, wenn man den Teig, wie bemerkt, dünne ausrollt, ihn in ein egales Viereck schneidet, mit der Glasur überstreicht und dann erst Streifen davon schneidet.

Milanaises (Mailänderle.) Man thut ein Pfund gesiebtes Mehl auf den Backtisch, macht in die Mitte eine Vertiefung, gibt ein halb Pfund gesiebten Zucker, an dem zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben wurde, 3/4 Pfund Butter und drei ganze Eier nebst einer Prise Salz hinein, macht einen Teig davon, rollt ihn stark Federkiel dick aus, sticht mit einem kleinen Ausstecher beliebige Formen heraus, legt sie auf ein mit Papier belegtes Blech, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in einem mäßigen Ofen zur gelben Farbe.

Hefen- und andere Backwerke als Thee- und Kaffee-Gebäcke.

Große Gebäcke.

Apostelskuchen (Brioche.) Vier Pfund feines Mehl siebt man durch ein Haarsieb, thut den vierten Theil davon auf einen Backtisch, macht in die Mitte eine Höhlung, und arbeitet es ganz leicht weg mit zwei Loth (4 Löffel) guter Hefe und einem Glase lauwarmem Wassers zu einem Vorteige, der sich von selbst vom Tische weglöst, thut ihn in ein enges, aber hohes Geschirr, bestreut ihn leicht mit Mehl und setzt ihn zum Aufgehen an einen lauwarmen Ort.

In die übrigen drei Pfund Mehl macht man ebenfalls eine Vertiefung, gibt 2 Loth fein gestoßenes Salz, zwei Loth gesiebten Zucker, ein halbes Glas süßen Rahm, 26 bis 28 ganze Eier und zwei Pfund ausgewaschener Butter hinein, rührt es zu einem derben Teige an und arbeitet ihn mit beiden Händen, die man stark darüber hin glitschen läßt, so lange, bis er sich von selbst von den Händen und dem Backtische ablöst. Ist nun der Vorteig um das Doppelte in die Höhe gegangen, so breitet man ihn über den andern Teig aus einander, und arbeitet wieder so lange darin als das erste Mal. Hernach nimmt man ein drei bis

viermal höheres Geschirr, als der Teig, wenn er zusammengeballt ist, beträgt, legt eine Serviette hinein, bestreut sie mit Mehl, legt den Teig darauf, schlägt die Enden des Tuches darüber und setzt ihn über Nacht an einen kühlen Ort.

Am andern Morgen nimmt man ihn heraus, legt ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett oder auf den Backtisch, wirkt ihn noch einmal gut unter einander, legt ihn wieder auf das Tuch in das Geschirr zurück und läßt ihn nochmals am gleichen Orte gehen. Nach ungefähr drei oder vier Stunden, wo der Teig wieder wird gegangen sein, bestreut man den Backtisch mit Mehl, thut den Teig darauf, wirkt ihn aus, schneidet den vierten Theil davon, der übrige wird zu einem runden Ball gewirkt, auf ein Blech gesetzt, der kleinere Teig zu einer etwas hohen Kugel gedreht, in die Mitte des großen Kuchens eine Vertiefung gedrückt und mit Ei bestrichen, der kleinere Kuchen darauf gesetzt, dann der ganze Kuchen mit Ei bestrichen, unter das man etwas zerlassene Butter gemengt hat, ritzt die Oberfläche mit der Messerspitze rundum leicht ein, faßt den untern großen Kuchen mit einem in Butter getauchten Pappdeckelstreifen ein, damit er sich nicht aus einander breiten kann, läßt ihn noch eine starke Viertelstunde gehen und setzt ihn dann in einen mäßig heißen Ofen und bäckt ihn zur schönen

Farbe. Ist er etwas über die Hälfte gebacken, so nimmt man den Pappdeckelstreifen weg.

Es ist dies eines der feinsten Hefengebäcke und zu Thee und Kaffee nicht genug zu empfehlen, verlangt aber eine sorgfältige Behandlung und namentlich einen richtig geheizten Ofen.

Man macht die Brioschen auch klein, von der Größe kleiner Milchbrode und noch kleiner. Man kann auch gut gereinigte und wohl abgetrocknete Rosinen unter den Teig mengen und den Kuchen mit in Filets geschnittenen Mandeln bestreuen.

Sollte er zu bald Farbe bekommen, so bedeckt man ihn mit mehreren Bogen Papier; man muß sich aber hüten den Ofen zu oft zu öffnen.

Compienkuchen. (Gâteau de Compiegne.) Drei Pfund feines getrocknetes Mehl siebt man auf den Backtisch, macht aus dem vierten Theil davon mit einem Glas lauwarmen Wassers und drei Loth (5—6 Löffel) guter Hefe einen Vorteig, setzt ihn in ein enges, aber etwas hohes Geschirr und läßt ihn an einem warmen Orte gehen.

Indessen macht man in das übrige Mehl eine Vertiefung, thut zwei Loth fein gestoßenes Salz, acht Loth gesiebten Zucker, ein Glas süßen Rahm, zwölf ganze und zwölf gelbe Eier und zwei Pfund ausgewaschene Butter dazu,

macht es zu einem Teige zusammen und arbeitet ihn auf dem Backtische mit beiden Händen so lange, bis er sich ablöst, thut auch den indessen aufgegangenen Vorteig darauf und arbeitet ihn nochmals während einer Viertelstunde wohl untereinander. Hernach bestreicht man eine, mit einem Cylinder (in der Mitte hohle) versehene Form recht stark mit klarer Butter, läßt sie erkalten und streicht sie nochmals aus, daß sie recht dick befettet ist, füllt die Form halbvoll mit Masse und läßt sie an einem zur Gährung günstigen Orte gehen und schützt sie überhaupt vor Durchzug. Im Sommer stellt man den Kuchen zum Aufgehen an einen kühlen Ort, ganz besonders aber nicht dahin, wo Sonnenstrahlen hindringen, denn sonst würde die Butter zerfließen und den Teig zersetzen. Wenn dann die Form fast angefüllt ist, d. h. wenn der Teig um das Doppelte in die Höhe gegangen ist, so setzt man ihn in einen mäßig heißen Ofen und bäckt ihn zur schönen Farbe. Unter diesen Teig kann man auch 3/4 Pfund gut gereinigte und getrocknete Rosinen und 12 Loth abgezogene und in feine Filets geschnittene Mandeln, etwas Zitronat, ein paar Löffel Rhum und die an Zucker abgeriebene Schale einer Orange mengen.

Kaiserkuchen. (Gateau royal.) Man siebt 3/4 Pfund feines Mehl auf den Backtisch, macht in die Mitte eine Vertiefung, gießt ein

Glas lauwarmes Wasser und zwei Loth Hefe hinein, arbeitet dies zu einem Vorteige, thut ihn in ein enges aber etwas hohes Geschirr und läßt ihn an einem mäßig warmen Orte gehen. Indessen rührt man in einer großen irdenen Schüssel 1½ Pfund erwärmter Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 12 ganze und 12 gelbe Eier je zwei und zwei dazu, auch ebenso Eßlöffelweise 2 und ein viertel Pfund gesiebtes warmes Mehl, zwei Loth gestoßenes Salz, 12 Loth gesiebten Vanille-Zucker und mengt zuletzt den Vorteig darunter. Während dieser Arbeit beliest man drei viertel Pfund schöne große Malagarosinen, blanschirt und kernt sie aus, schneidet sie einmal von einander und feuchtet sie mit einem Glase Marachino an, mengt sie ebenfalls unter den Teig, arbeitet alles wohl durch, bestreicht eine hiezu geeignete Form mit Butter, füllt sie zur Hälfte mit der Masse an, läßt sie an einem mäßig warmen Orte auftreiben und beobachtet das gleiche Verfahren wie beim vorigen Kuchen.

Polnischer Babakuchen. Dieses Gebäcke ist eine Erfindung von Stanislaus Leczinski, König von Polen und Herzog von Lothringen, ein großer Feinschmecker.

Auf den Backtisch siebt man drei Pfund getrocknetes Mehl und macht aus dem vierten Theile mit lauwarmem Wasser und 4—5 Löffel Hefe einen Vorteig, den man an einem mäßig

warmen Orte gehen läßt. Das übrige Mehl (2 und ein viertel Pfund) macht man in der Mitte auseinander, daß eine Grube entsteht, thut zwei Loth feines Salz, ein viertel Pfund gesiebten Zucker, ein Glas süßen Rahm, 20 ganze Eier und zwei Pfund ausgewaschene Butter hinein und arbeitet den Teig wie den Apostelskuchen (Brioche). Hat man auch den Vorteig darunter gearbeitet, so macht man in die Mitte eine Oeffnung, gießt ein halbes Glas Madeira und einen halben Eßlöffel Safran, den man einige Minuten lang in etwas Wasser hat kochen lassen, auch 12 Loth kleine Rosinen und 12 Loth große, entzweigespaltene und ausgekernte Malagatrauben und zwei Loth fein geschnittenen Zitronat hinein, arbeitet alles wohl unter einander, bestreicht eine, mit einem Cylinder versehene, (in der Mitte hohle) Form, stark mit klarer Butter, wie zum Kaiserkuchen, füllt die Masse hinein, läßt sie um das Doppelte gehen und bäckt den Kuchen zur goldgelben Farbe.

Auch diesen köstlichen Kuchen muß man vor Durchzug und Sonnenstrahlen verwahren.

Solilemne oder Butterkuchen, ein ausgezeichnetes Gebäcke zu Thee, Kaffee, oder Chocolade. $^3/_4$ Pf. Mehl siebt man auf den Backtisch und macht aus dem vierten Theile mit

etwas lauwarmen süßen Rahm und drei Löffel Hefe einen Vorteig, den man in einem engen aber etwas hohen Geschirre an einem mäßig warmen Orte gehen läßt. In das übrige Mehl macht man eine Vertiefung, gibt ein Loth feines Salz, zwei Loth gesiebten Zucker, vier Eigelb, zehn Loth zerlassene aber bloß lauwarme Butter und ein halbes Glas lauwarmen Rahm dazu, rührt es um und arbeitet es zu einem flüssigen Teige. Hernach mischt man auch den Vorteig darunter, arbeitet ihn tüchtig durch, bestreicht eine hiezu passende und in der Mitte mit einem Zapfen versehene Form, mit klarer Butter, füllt sie zur Hälfte mit der Masse an, läßt sie an einem warmen Orte gehen und bäckt dann den Kuchen in einem mäßig heißen Ofen in einer Stunde gar. Wenn man ihn zu Tische geben will, schneidet man ihn in der Mitte von einander, schneidet auch den obern Theil ab, streut auf das Innere ganz feines Salz, gießt zehn Loth zerlassene Butter darüber, setzt ihn wieder in seine ursprüngliche Form zusammen und gibt ihn warm zu Tische.

Gerührter Bund oder Gugelhopf. Drei Pfund fein gesiebtes und warm erhaltenes Mehl, drei Loth Hefe, zwei Loth feines Salz, acht Loth gesiebten Zucker, zwölf ganze und zwölf gelbe Eier, zwei Pfund Butter und drei Glas Milch geben die Masse.

Von drei viertel Pfund oben angegebenen Mehles, drei Loth Hefe und etwas lauwarmer Milch macht man in einem engen, aber etwas hohen Geschirre einen leichten Vorteig, den man an einem warmen Orte antreiben läßt. Indessen rührt man in einer irdenen Schüssel zwei Pfund erwärmter Butter mit einem neuen hölzernen Löffel zu Schaum, mischt das angegebene Salz dazu und rührt nach und nach je zwei Eier, nämlich immer ein ganzes und ein gelbes nebst einem Löffel voll des von dem Vorteig übrigen und warm erhaltenen Mehles darunter, dann den Zucker, den um das doppelt aufgegangenen Vorteig, sowie auch die übrige lauwarme Milch, schlägt den Teig noch eine Weile durch, füllt hernach eine, mit klarer Butter ausgestrichene Form zur Hälfte damit an, läßt die Masse an einem mäßig warmen Orte fast so hoch die Form ist, aufgehen und bäckt sie dann in einem mäßig heißen Ofen zur schönen gelben Farbe. Sobald der Bund gebacken, nimmt man ihn aus dem Ofen, stürzt ihn behutsam auf ein Haarsieb, läßt ihn kalt werden und servirt ihn, wenn er an sich schön glacirt ist, wie er ist oder bestreut ihn mit gesiebtem Zucker.

Unter diese Masse kann man auch kleine Rosinen mengen. — Im Winter ist es gut, wenn man die Eier in lauwarmes Wasser legt, damit sie den Teig nicht zu sehr erkälten.

Durch folgenden Gugelhopf hat

sich eine arme Wittwe ein bedeutendes Vermögen erworben: Man mache aus ¼ Pfund feinem Mehle, ¼ Schoppen Milch und drei Eßlöffel voll Bierhefe einen Vorteig und lasse ihn gehen. Indessen rühre man 12 Loth Butter zu Schaum, schlage fünf ganze Eier dazu, einen halben Schoppen lauwarme Milch und nach und nach 16 Loth feines, durchgesiebtes, warmes Mehl, dann den Vorteig, nebst noch etwas Milch, fein zerriebenes Salz und etwas gesiebten Zucker, bearbeite alles gut, fülle die Masse in die Form, lasse sie gehen und backe sie schön.

Von eben diesem Teige macht man auch einen Kuchen, nur nimmt man ein Ei groß Butter, einen starken Löffel Mehl und ein ganzes Ei mehr, bestreut den Kuchen mit lang geschnittenen Mandeln und etwas Zimmt, läßt ihn gehen und bäckt ihn wie den Gugelhopf.

Geschlagener Hefenkuchen. Man macht von 1¼ Pfund feinen Mehles, 2 bis 3 Eigelb, einer welsch Nuß groß Butter, einigen Löffeln der besten Hefe und etwas süßen Rahm oder Milch einen nicht zu festen Hefenteig und setzt ihn kalt. Hernach wascht man 1 Pfund Butter aus, arbeitet sie, daß alles Wasser davon kömmt und die Butter zähe wird, bestreut den Backtisch mit Mehl, legt den Teig darauf, rollt ihn fingerdick aus, belegt ihn mit der ausgewaschenen Butter, schlägt die Butter in

den Teig ein, und behandelt ihn gerade wie Blätterteig. Hat man ihm sechs Turen gegeben, wozu zwei Stunden erforderlich sind, so rollt man ihn zu einem halb Finger dicken Blatte aus, bestreicht es leicht mit zerlassener Butter, bestreut es mit in Filets geschnittenen Mandeln, gut gereinigten Rosinen und ausgekernten und blanschirten Malagatrauben, schneidet Handbreite Streifen davon, wickelt sie leicht auf, doch nicht zu dick, setzt sie aufrecht in eine mit Butter bestrichene Form, die mit Kartoffelmehl ausgestreut wurde, so daß sie halb voll wird, läßt den Kuchen gehen, welches wohl zwei Stunden erfordert, da der Teig kalt zubereitet werden muß und bäckt ihn dann bei rascher Hitze, ohne ihn zu rücken oder anzustoßen. Er muß auf der Oberfläche wie ein Wespennest aussehen und sich in Blätter theilen lassen, wenn er gut gerathen ist. Wenn er kalt ist, wird er mit Zucker besiebt.

Bleikuchen. Man siebt 1 1/2 Pfund feines Mehl auf dem Backtisch, macht in die Mitte eine Vertiefung, gibt ein Loth fein gestoßenes Salz, zwei Loth gesiebten Zucker, das Gelbe von vier Eiern, 1 1/4 Pfund Butter, ein Glas dicken süßen Rahm hinein, verarbeitet es zu einem etwas festen Teige, den man aber nicht lange unter den Händen lassen, sondern nur leicht zusammenschieben muß. Man setzt ihn kalt und läßt ihn einige Zeit ruhen. Hat er

etwa eine Stunde oder auch länger geruht, so rollt man ihn, indem man ihn zuvor auf ein, mit Papier belegtes, Blech gesetzt hat, zwei Zoll dick aus einander, legt eine runde Platte darauf und schneidet ihn ringsherum ab, umgibt ihn mit einem, stark mit Butter bestrichenen Papierstreifen, macht mit dem Messer eine schöne Zeichnung darauf, wie bei den Vol-au-vent, stipft ihn da und dort, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn in 2½ Stunde gar und gibt ihn kalt zu Tische.

Dieses Gebäcke wird mit mehreren Zusätzen bereitet. Man bedient sich dazu der süßen und bittern Orangen und Zitronen (an Zucker abgerieben), der pralinirten Orangenblüthe, des Rosensyrups, der Chocolade, des Zitronats, wie auch der Mandeln, Vanille, auch der kleinen Rosinen. Letztere werden dem Teige beigemischt, wenn er schon fertig ist, so auch die Chocolade. —

Kleine Gebäcke.

Hefen-Biscuits. Ist eine Art Gugelhopf. Ein halbes Pfund klar gemachter Butter rührt man mit acht Eigelb zu Schaum, mischt drei Loth fein gesiebten Zucker, etwas dicken süßen Rahm, ein halbes Loth feines Salz und drei Eßlöffel guter Hefe dazu, siebt ¾

Pfund getrocknetes und warm gestelltes Mehl, thut es nach und nach unter die Masse und verarbeitet sie zu einem leichten Teige. Diesen Teig legt man nachher auf ein mit Mehl bestreutes warmes Backbrett, rollt ihn Finger dick aus einander, schneidet ihn in Fingerlange und 1½ Zoll breite Stücke, legt sie weitläufig auf ein reines Blech, läßt sie um das Doppelte aufgehen, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und läßt sie in einem abgelegenen Ofen langsam und schön gelb backen. Wenn sie kalt sind, werden sie servirt.

Hefenringe. Vor einem Pfunde warmen und gesiebten Mehles, ½ Pfunde zerlassener Butter, zwei Glas lauwarmer Milch, drei bis vier Eiern, drei Löffel Hefe, drei Loth gesiebten Zucker und einer Messerspitze feinen Salzes macht man einen leichten Hefenteig, thut ihn auf ein warmes mit Mehl bestreutes Backbrett, wirkt ihn etwas, formirt Ringe davon, legt sie auf ein reines Blech und läßt sie an einem mäßig warmen Orte aufgehen. Hernach bestreicht man sie mit Orangenblüthenwasser, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie in einem mäßig warmen Ofen. Aus diesem Teige kann man auch kleine Weckchen machen, sie gehen lassen, in der Mitte der Länge nach aufritzen, mit Ei bestreichen, mit feinem Zucker bestreuen und sie schön backen.

Von diesem Teige macht man auch

Unterblätterzu mehreren Kuchen von Früchten als: Kirschen, Aepfeln, Zwetschgen u. dgl. sowohl in Formen als auch auf Blechen und übergießt sie mit dem angegebenen Gusse (siehe Aepfelkuchen).

Hefenkrapfen (nicht im Schmalze gebacken). Zu dem vorigen Teige nimmt man noch 1/2 Pfund gut gereinigte und blanschirte Rosinen, treibt den Teig halb Fingerdick aus, schneidet mit dem Backrädchen Krapfen davon und läßt sie gehen. Wenn sie um das Doppelte gegangen sind, bestreicht man sie mit zerlassener Butter und bäckt sie im Ofen. Wenn sie beinahe gar sind, zieht man sie aus dem Ofen hervor, bestreicht sie nochmals, bestreut sie schnell mit gestoßenem Zucker und läßt sie vollends gar backen.

Kleiner Bund. (Gugelhopf). Hiezu macht man den gleichen Teig, wie er beim großen Bunde angegeben ist. Oder man macht aus 12 Loth Mehl, vier Eßlöffel Essighefe und lauwarmer Milch einen Vorteig und läßt ihn gehen. Indessen rührt man 1/2 Pfund Butter zu Schaum, gibt nach und nach 16 Eigelb dazu, Zitronenschale an Zucker abgerieben, etwas feines Salz, 12 Loth feines, durchgesiebtes Mehl, verdünnt die Masse mit noch etwas lauwarmer Milch, gibt den Vorteig und 1/2 Pfund kleine Rosinen dazu, arbeitet den Teig wohl

durch, füllt die Masse in die mit Butter bestrichenen Förmchen, läßt sie gehen und bäckt sie.

Mürbe Theestängelchen. Man nimmt eine beliebige Menge gesiebten Mehles, thut es in eine irdene Schüssel, macht in die Mitte eine Vertiefung und macht mit Hefe und etwas lauwarmer Milch einen gelinden Vorteig, den man zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Ist er um das Doppelte gegangen, so schlägt man alles mit ein wenig feinem Salze und lauwarmer Milch zu einem glatten Teige ab, wiegt ihn und gibt auf 1 Pfund Teig, 1/4 Pfund Butter, zerläßt sie und gießt sie zu dem Teige, arbeitet ihn in der Schüssel nochmals gut durch, läßt die Masse wieder gehen, macht dann kleine Stängelchen davon, legt sie auf ein mit Papier belegtes Blech, bestreicht sie mit zerlassener Butter, läßt sie nochmals gehen, bestreut sie mit gestoßenem Zucker und bäckt sie schnell.

Wiener Gipfel. Man macht einen Hefenteig von 1 1/4 Pfund warm gestelltem und durchgesiebtem Mehle, einigen Eiern, ein halb Pfund zerlassener Butter, drei Loth Zucker, etwas feinem Salze und so viel Milch, daß es ein lockerer Teig wird, der sich austreiben läßt, thut zuletzt noch vier Löffel guter Hefe dazu, schlägt ihn durch und setzt ihn zum Aufgehen an einen warmen Ort. Hernach bestäubt man den Backtisch mit Mehl, thut den

Teig darauf, arbeitet ihn ſtark, treibt ihn zwei Meſſerrücken dick aus, ſchneidet Handbreite Bänder davon und dieſe wiederum in gezogene Dreiecke, beſtreicht ſie mit zerkleppertem Ei, thut von irgend einer Marmelade einen Kaffeelöffel voll in die Mitte des Blattes, wickelt ſolche gegen die Spitze auf, ſo daß dieſe in der Mitte liegen bleibt, krümmt ſie ſo, daß die Geſtalt eines Hufeiſens entſteht, legt ſie auf ein reines Blech und läßt ſie aufgehen. Dann beſtreicht man ſie mit grob geſtoßenem Zucker und läßt ſie in einem abgelegenen Ofen gelb backen. Dieſes Gebäck verfertigt man auch ohne Marmelade.

Aus dem gleichen Teige macht man auch Bretzeln.

Theebrod (ohne Hefe). Man gibt ein Pfund geſiebtes Mehl auf den Backtiſch, macht in die Mitte eine Vertiefung, thut ein halb Pfund geſiebten Zucker, an dem zuvor die Schale einer Zitrone abgerieben, ein viertel Pfund Butter, vier bis fünf ganze Eier und zwei Quintchen Ammonium dazu und arbeitet es ſo lange bis ſich der Teig vom Brette weglöst. Dieſen Teig rollt man Federkiel dick aus, ſticht mit einem Ausſtecher beliebige Figuren heraus, oder ſchneidet mit dem Meſſer z. B. längliche Vierecke, Kränzchen u. dgl., legt ſie auf ein Blech, beſtreicht ſie mit Eigelb (ohne Waſſer) und bäckt ſie ſchnell. Jedes Stück muß 1 Loth wiegen.

Theeschlangen. Aus sechs Loth abgezogenen und mit Eiweiß recht fein gestoßenen Mandeln, sechs Loth Burter, sechs Loth Zucker und sechs Loth gesiebtem Mehle macht man auf dem Backtische einen Teig, rollt ihn Federkiel dick aus, bestreicht ihn mit Eiweißglasur, schneidet ihn in beliebige Stücke oder sticht ihn aus und bäckt sie langsam zur gelben Farbe.

Theekränzchen. Man schäle 6 Loth süße Mandeln, die man zuvor einige Minuten in Wasser gekocht hat und stoße sie im Mörser mit einem Eßlöffel voll Wasser zu einem ganz feinen Teige, so daß man keinen Splitter mehr gewahr nimmt. Hernach gebe man 20 Loth Mehl, 20 Loth Butter, 10 Loth gestoßenen Zucker und die Mandeln auf den Backtisch, mache einen Teig daraus, rolle ihn Federkieldick aus, und steche mit einer runden Form, von der Größe eines Trinkglases, Blättchen aus und backe sie schön. Hernach bestreiche man sie mit Johannisbeer-Gelèe, lege jeweils zwei aufeinander und richte sie schön an.

Bretzeln zum Thee. Aus 12 Loth gesiebtem Zucker, eben so viel Butter und drei viertel Pfund Puder, einem ganzen Ei und zwei Eigelb, nebst der an Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone und dem Safte von dieser Zitrone, macht man einen Teig, formirt Bretzeln daraus, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie schön gelb. Sind sie halb

gebacken, so bestreut man sie mit gestoßenem Zucker und bäckt sie vollends.

Anisbrod zu Thee. Dreiviertelspfund gesiebter Zucker wird mit 8 Eiern während einer Stunde gerührt; dann gibt man ein halbes Pfund Puder und Anis nach Belieben dazu, füllt die Masse in eine mit klarer Butter bestrichene und mit feinem Zucker ausgestreute Form, bäckt sie schön und läßt sie völlig erkalten. Hernach schneidet man sie in schöne Schnitten, legt sie auf ein Backblech und bäht sie im Ofen zur gelben Farbe.

Englische Tartelettes zu Thee. Aus einem halben Pfunde Butter, acht hartgesottenen Eigelb, einem halben Pfunde feinen Mehles u. sechs Loth gestoßenem Zucker macht man auf dem Backtische einen Teig, rollt ihn Messerrücken dick aus, sticht beliebige Blättchen aus, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Zwieback. Man bereite einen Vorteig aus einem Pfunde feinen Mehles, zwei Loth Hefe und etwas lauwarmer Milch und lasse ihn gehen. Indessen macht man aus einem Pfunde Mehl, zwölf Loth zerlassener Butter, vier Loth gesiebtem Zucker, vier bis fünf ganzen Eiern, der an Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone, einer Mes-

ferſpitze voll zerriebenen Salzes und drei viertel Schoppen lauwarmer Milch, einen andern Teig, ſchlage ihn bis er Blaſen wirft, gebe den Vorteig dazu, arbeite ihn nochmals, ſetze den Teig ringelweiſe an einander, laſſe ihn nochmals gehen und backe ihn ſchön gelb.

Schwabenbrod. Ein halbes Pfund Mandeln ſtößt man mit Waſſer recht fein, thut ſie auf ein Backbrett, gibt ein halbes Pfund fein geſiebten Zucker, ein halbes Pfund fein geſiebtes Mehl und 6 Loth Butter, auch eine Priſe Salz dazu, verarbeitet es zu einem Teige, rollt ihn aus, ſticht Kränzchen daraus, beſtreicht ſie mit Ei, legt ſie auf ein mit Wachs beſtrichenes Blech und bäckt ſie langſam. (Zu Thee.)

Vanille-Bretzeln. Acht Loth geſiebten Zucker rührt man mit vier Eigelb und ſechs Loth zerlaſſener Butter recht ſchaumig, thut dann zwanzig Loth geſiebtes Mehl und ein Quintchen Ammonium, der in einigen Eßlöffeln Milch aufgelöst wurde, dazu, formirt kleine Bretzeln daraus, legt ſie auf ein Backblech, beſtreicht ſie mit Ei und bäckt ſie ſchön gelb.

Hefenwaffeln. Bei allen Waffelngattungen und ſogenannten Hohlhippen hat man ſich zu merken, daß das Waffeleiſen nicht zu ſtark mit Fett beſtrichen werden darf und auch bei dem Backen nicht eher wieder, bis ſich der

Teig anhängt; ehe man es bestreicht, wird es heiß gemacht. Auch darf das Eisen nach dem Backen nicht mit Wasser gewaschen, sondern es muß mit Löschpapier rein abgewischt, dann ein Blatt fettes Löschpapier hinein gelegt und an einem trockenen Orte aufbewahrt werden. Das beste Fett zum Bestreichen dieser Eisen ist: Speckschwarte. —

Zu den Hefenwaffeln rührt man ein Pfund Butter mit dem Gelben von zehn Eiern zu Schaum, schabt die an Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone hinein und rührt ein Pfund feines, durchgesiebtes Mehl, ein Glas lauwarmen süßen Rahm, vier Löffel gute Hefe und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße von sechs Eiern darunter. Diesen Teig stellt man zum Aufgehen an einen warmen Ort, füllt dann das mit Speck bestrichene Waffeleisen halb voll und bäckt sie. Nach dem Backen stellt man sie an einen warmen Ort und bestreut sie mit gesiebtem Zucker und Zimmt.

Geschlagene Waffeln. Man rührt ein Viertel Pfund Butter zu Schaum, gibt nach und nach sechs Eigelb und sechs Loth feines, durchgesiebtes Mehl darunter und rührt es noch wohl eine Viertelstunde. Indessen schlägt man in einem Schneekessel mittelst der Schneeruthe einen Schoppen (zwei Glas) dicken, sauren Rahm dick, schlägt in einen andern Kessel auch das Weiße

von sechs Eiern zu Schnee, zieht beide Theile unter die abgerührte Masse, macht das Waffeleisen heiß, bestreicht es mit Speckschwarte, gibt einen starken Eßlöffel voll hinein, bäckt sie auf beiden Seiten, aber etwas schnell, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und gibt sie heiß zu Tische. — Diese Waffeln können nicht genug empfohlen werden. — Sie werden eigentlich erst gut, nachdem man einige gebacken hat; die ersten sind nur selten zu gebrauchen. —

Rahmwaffeln. Man schlage eine halbe Maaß recht dicken süßen Rahm (je dicker, desto besser und wenn er auch schon etwas sauer wäre) zu Schnee, schlage fünf Eigelb dazu, mische 11 Loth gesiebtes Mehl, etwas gesiebten Zucker und die abgeriebene Schale einer Zitrone bei, schlage es gut durch und ziehe den Schnee von drei Eiweiß darunter. Indessen zerläßt man 6 Loth Butter, läßt sie wieder etwas abkühlen, gießt sie auch langsam hinzu, so daß die sich unten abgesetzte Buttermilch zurückbleibt, rührt alles nur noch einmal ganz sachte durch, bäckt sie wie die vorhergehenden und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Gleich vom Eisen weg verspeist, sind sie am besten.

Hohlhippen. Ein Viertel Pfund Butter rührt man zu Schaum, schlägt nach und nach drei ganze Eier dazu, mengt aber nebenher ein halbes Pfund getrocknetes und gesiebtes Mehl löffelweise bei, sowie auch ein Viertel Pfund

gesiebten Zucker und verdünnt diese Masse mit fünf bis sechs Glas süßen Rahms.

Das Hippeneisen wird auf beiden Seiten ganz heiß gemacht, mit Speck bestrichen, ein Löffel voll von der Masse darauf gegossen und das Eisen langsam zugedrückt. Glaubt man, daß die Hippe auf einer Seite gut ist, so dreht man das Eisen um und schneidet zugleich das, was herausgedrungen ist, um das Eisen herum mit einem scharfen Messer ab. — Sobald die Hippe gebacken, wickelt man sie noch auf dem Eisen um ein rundes, glattes Holz, schiebt sie wieder ab und legt sie auf ein großes Sieb oder auf eine Platte.

Bei dieser Masse muß das Eisen, weil sie gar flüssig ist und Zucker enthält, nach jeder Hippe wieder frisch bestrichen werden.

Gewöhnliche Brodschnitten zum Thee. Von Milch- oder anderem guten weißem Brod schneidet man stark Messerrücken dicke Scheiben, röstet sie auf beiden Seiten auf dem Roste zur gelben Farbe, bestreicht sie, während sie noch heiß sind, mit guter frischer Butter und gibt sie heiß zu Tische.

Maquée. Dieß ist eine Art süßen, aber sehr guten Käses, den man in außerordentlichen Fällen gerne für Herrn servirt, die keinen Gebrauch von Thee machen; er wird auf folgende Weise bereitet:

Man sieht sich beim Fleischer um den gan-

zen Magen eines Kalbes um, das mit Milch genährt worden sein muß, öffnet ihn, nimmt die darin befindlichen weißen Bröckelchen heraus, trocknet sie und bewahrt sie auch zu fernerem Gebrauch in Papier auf.

Den Abend vorher oder am gleichen Tage recht frühe, wo man diesen Käse bereiten und zu Thee geben will, stellt man 4 Maaß Milch in einer irdenen Schüssel an einen recht warmen Ort, thut 3 bis 4 Loth solchen aufbewahrten oder getrockneten Kälbermagens in einem leinenen Säckchen eingewickelt hinein, deckt sie zu und läßt sie stehen. Den andern Morgen wird ein Theil davon fest geworden sein; dann gießt man alle auf ein großes Haarsieb, damit das Wasser davon laufen kann. Nach einigen Stunden streicht man die zurückgebliebene Milch durch ein feines Haarsieb, nimmt aber vorher den Kälbermagen heraus, rührt einen Schoppen (zwei Glas) dick geschlagenen Rahmschnee (von süßem Doppel- oder Schlagrahm) darunter, dressirt den Käs bergartig auf eine Assiette und gibt ihn mit gebähten Brodschnitten und Kümmel zu Tische. —

Warme Obstspeisen.

(Compotes.)

Aepfel in Rand. Aus drei viertel Pfund gesiebtem Mehle, 10 Loth Butter, dem

Gelben von 2 Eiern und einer Messerspitze voll Salz macht man einen Teig und gibt ihm einige Turen. Dann rollt man den Teig etwas dünne aus, belegt eine kleine Kuchenform, die mit einem Rande von ein und ein halb Zoll Höhe versehen ist, damit und füllt sie entweder ganz mit Mehl oder gehacktem Nierenfette oder auch wohl mit gedörrten Erbsen an, damit der Teig backen und nicht sinken kann und bäckt ihn zur schönen gelben Farbe. Hernach nimmt man das Eingefüllte heraus und stellt den Rand zum Austrocknen an einen warmen Ort.

Nun schält man nach Bedarf Borsdorfer oder Reinette-Aepfel, stößt aber vorher die Kernhäuser mit einem Ausstecher heraus und kocht sie mit Zucker, der Schale einer Zitrone sammt deren Safte und etwas Wasser oder Wein weich und kurz, und gebe Acht, daß die Aepfel schön weiß bleiben. Dann hebt man sie heraus, füllt in die Höhlung etwas Aprikosenmarmelade oder auch Heckenmark, bestreicht den gebackenen Rand innen und außen ebenfalls mit der gleichen Marmelade, dressirt die Aepfel, während sie heiß sind, pyramidenartig hinein und gibt sie recht heiß zu Tische. Man kann sie aber auch kalt serviren.

Von Zwetschgen, Pfirschen, Aprikosen, Reineclauden oder Birnen macht man es ebenso.

Aepfel mit Butter in Rand Flan de pommes). Man schält 12 schöne Reinette-Aepfel, schneidet sie in Viertel und die Kernhäuser heraus und dämpft sie langsam in ein viertel Pfund frischer Butter, ein viertel Pfund gestoßenem Zucker, an dem man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, halb gar und setzt sie kalt. Indessen hat man einen Rand gebacken, wie in vorhergehender Vorschrift gezeigt wurde, richtet die Aepfel hinein an, garnirt die Oberfläche mit den schönsten Vierteln, setzt sie in den Ofen, läßt die Aepfel gar werden, begießt sie dann mit einem Syrup von Zucker und Zitronensäure, besiebt sie mit Zucker, hält eine glühende Schaufel darüber, glacirt sie schön gelb und gibt sie zu Tische. —

Charlotte von Aepfel. Eine glatte, etwas hohe Form streicht man mit Butter aus, schneidet von festen Milchbroden stark Messerrücken dicke Schnitten, streicht ein rundes, thalergroßes Blättchen aus, taucht es auf einer Seite in zerlassene Butter, dann in gestoßenen Zucker, der mit etwas Zimmt vermengt ist und legt es auf diese pannirte Seite in die Mitte des Bodens der Form. Hernach schneidet man längliche Dreiecke, pannirt sie ebenso mit Zucker und Zimmt, legt sie auch auf den Boden, so daß die spitze Seite auf das runde Blättchen zu liegen kömmt, und fahrt so fort, bis der Boden fest zusammengefügt und gebildet ist. Nun

schneidet man Schnitten von der Höhe der Form, pannirt sie ebenfalls auch wieder mit Zucker und Zimmt und stellt die eine Schnitte fest an die andere, bis die Form rings herum belegt ist; umgestürzt muß es ein Gehäuse von Brod bilden. Indessen hat man etwa 20 schöne Reinette-Aepfel geschält, die Kernhäuser heraus- und die Aepfel in feine Blättchen geschnitten; so vorbereitet dämpft man sie dann in ein viertel Pfund frischer Butter, ein viertel Pfund Zucker, an dem man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, und etwas Wein, so daß sie aber nicht flüssig werden, und mischt dann, wenn sie weich sind, einige Löffel Aprikosen- oder Himbeermarmelade darunter, füllt die Form völlig damit an, belegt sie oben mit Brodschnitten, setzt sie in einen heißen Ofen und bäckt das Gehäuse zur schönen gelben Farbe. Beim Anrichten stürzt man die Form auf eine Schüssel, bestreicht sie schön mit Hagebuttenmark und servirt sie schnell.

Auf gleiche Weise macht man sie von Pfirschen, Aprikosen, Birnen, Pflaumen u. s. w.

Kalte Obstspeisen.

Glacirte Orangen (Croqu-en-bouche). Diese so schöne und gute Speise

ist auch eine Art Charlotte, indem es ebenfalls ein Gehäuse vorstellen muß.

Man streicht hiezu eine runde, glatte Form von 5 Zoll Durchmesser und 4 Zoll Höhe ganz leicht mit feinem Olivenöle. Dann schält man 12 schöne, reife Orangen ab, und nimmt die weiße Schale, welche noch daran sitzen bleibt, ebenfalls, aber sehr behutsam hinweg, daß das sich unter dieser Schale befindliche feine Häutchen nicht verletzt wird. Nun theilt man sie in so viele Theilchen, als sie von Natur selbst schon getheilt sind oder läßt auch zwei solcher Theile an einander sitzen, so daß man von jeder Orange zwölf Theile bekömmt und stellt sie eine kurze Zeit an einen etwas wärmeren Ort, damit sie ein wenig abtrocknen. Nun kocht man Raffinadezucker zum Bruch, steckt die Orangestückchen an eine Spicknadel, wendet sie im Zucker um und belegt den Boden und Rand damit, wie wenn man eine Nugattorte machen wollte, so daß ein Stückchen am andern hängen bleibt. Sobald der Zucker zu Caramel wird, kocht man wieder andern, stürzt das Gehäuse, sobald die Form angefüllt ist, sogleich auf die Platte und gibt es zu Tische, da der Zucker sonst, weil die Frucht lauter Saft ist, feucht und das Croque-en-bouche zusammenstürzen würde.

Auf gleiche Weise macht man sie mit abgezogenen ganzen Mandeln.

Macedoine von Früchten. Dieß ist eine

ungekochte, aus mehreren Früchten, wie z. B. Beeren, Steinobst u. s. w. bestehende Obstspeise, die im Sommer eine besondere Erfrischung gewährt und in südlichen Ländern sehr beliebt ist.

Man nimmt, je nachdem es die Jahreszeit darbietet, mehrere Sorten Beeren, z. B. rothe und weiße Himbeeren oder Johannisbeeren, (letztere müssen an ihren Kämmen, d. h. Träubchen bleiben) schöne Garten- und Walderdbeer, bestreut sie mit gesiebtem Zucker, bespritzt sie mit Kirschengeist oder einem feinen Liqueur und läßt sie einige Stunden liegen. Dann werden sie in ungezwungener Ordnung nach ihren Farben recht schön in eine Compoteschale dressirt und servirt.

Von Steinobst wird es ebenso gemacht; man schält die Früchte, nimmt die Steine heraus und marinirt sie ebenfalls in Zucker und Liqueur. So werden Trauben (von ihren Kämmen gepflückt), Orangen (werden abgeschält und in dünne Scheiben getheilt) und Pfirschen unter einander gemengt, oder auch Birnen, Aepfel, Orangen und Aprikosen, wie man die Früchte eben hat.

Compote von Aepfel. Zu dieser Speise eignen sich die Borsdorfer- oder Reinette-Aepfel am besten.

Zwölf solcher Aepfel schneidet man in der Mitte von einander, schält sie schön, sticht das

Kernhaus heraus und legt sie in ein mit Zitronensäure gemengtes Wasser, damit sie schön weiß bleiben. Hernach setzt man 12 Loth Zucker mit einem halben Schoppen Wein oder soviel Wasser, der Schale und dem Safte einer Zitrone und einem Stückchen Zimmt auf, legt die Aepfel hinein, läßt sie kochen, hebt, wenn sie sich ungleich kochen, immer die weichen heraus, gießt dann den Saft, wenn alle gar sind, durch ein feines Sieb, setzt ihn wieder auf's Feuer und läßt ihn unter fleißigem Abschäumen so lange kochen, bis er recht dick und klumpig vom Löffel fällt und gießt ihn in eine porzellainene Schüssel, daß er kalt wird und sich sulzt. (Dieß ist „Aepfel-Gelée, siehe auch diesen Artikel in der Vorrathskammer).

Indessen richtet man die erkalteten Aepfel im Kranze herumlaufend in die Compoteschale an, sticht das in der Schüssel steif gewordene Gelée recht schön aus und dekorirt die Aepfel damit. In die Mitte, wo sich keine Aepfel befinden, gießt man einige Löffel Himbeersyrup.

Compote von Aepfeln mit Rosinen. Man sticht die Kernhäuser von zwölf Aepfeln heraus, schält sie schön, läßt sie aber ganz und kocht sie wie die vorigen. Indessen beliest, wascht und blanschirt man drei viertel Pfund kleine Rosinen und kocht sie in 2 Glas Wein, einem Stücke Zimmt und ein viertel Pfund Zucker so lange, bis keine Brühe mehr daran

sichtbar ist, füllt die ausgehöhlten Aepfel damit aus und dressirt sie pyramidenartig in die Compoteschale. Den dick eingekochten Saft der Aepfel hat man dießmal aber auf einen etwas großen flachen Teller gegossen und nicht ausgestochen. Wenn man nun anrichten will, hält man den untern Theil des Tellers über ein dampfendes Geschirr, damit sich das Gelée etwas ablöst, stürzt es ganz über die Aepfel und servirt sie.

Will man dieß nicht, so sticht man das Gelée mit einem Ausstecher von der Größe eines Zwölfkreuzerstückes aus und legt die Blättchen auf die ausgefüllte Höhlung der Aepfel.

Compote von Aepfeln mit Hagebutten. Man bereitet die Aepfel so zu, wie in voriger Vorschrift gezeigt, nur läßt man die Rosinen weg. Dagegen nimmt man eine beliebige Menge Hagebutten, ehe sie noch einen Reif oder Frost erlitten haben und noch fest sind, schneidet sie auf einer Seite auf, macht die Kernen heraus, gibt aber acht, daß man sie nicht zerreißt. Hernach wirft man sie in kochendes Wasser, kocht einen Syrup von Zucker, Wein, Zitronenschale und Zimmt, gießt die Hagebutten auf einen Durchschlag, legt sie in den Syrup, läßt sie in demselben einkochen, richtet die Aepfel pyramidenartig an, steckt in die Höhlung eine Hagenbutte, garnirt sie auch ringsherum damit, gießt den Syrup darüber,

verziert sie noch mit Aepfel-Gelée, läßt sie erkalten und servirt sie.

Compote von Aepfel à la Bohémienne. Zwölf schöne Reinette-Aepfel ohne Flecken werden schön rund abgeschält, jeder in zwei Theile geschnitten, die Kernhäuser herausgemacht, jeder Theil mit Zitronensäure eingerieben und in frisches Wasser gelegt. Sind alle auf solche Weise vorbereitet, so thue man die Aepfelschalen in ein Geschirr, gieße eine Flasche Wasser dazu, die fein abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas ganzen Zimmt, koche es eine halbe Stunde, gieße den Saft durch ein feines Haarsieb in ein flaches Geschirr, lege die abgetrockneten Aepfel hinein, gieße eine Flasche weißen Wein hinzu, versüße den Saft mit einem halben Pfunde Zucker, koche die Aepfel langsam und lasse sie nicht zu weich werden, nehme sie mit einem kleinen Schäufelchen heraus auf ein Sieb, winde den Saft durch ein Tuch und koche ihn zu Gelée, wie oben schon gezeigt wurde. Die Hälfte der Aepfel legt man in einen dick eingekochten rothen Saft, der aus spanischem Flor oder Tournesol mit etwas Zucker und Wasser bereitet wurde, damit sie schön roth werden, gießt auch noch etwas Himbeersyrup dazu und legt dann abwechselnd, ein weißes und wieder ein rothes Aepfelstück kranzartig in die Compoteschale; die Mitte bleibt leer. Hernach mengt man einige

Löffel Aprikosenmarmelade oder Hekenmark, einen Löffel fein geschnittene Mandeln, fein geschnittene Quitten und Orangeschale und Nüsse mit zwei Löffel Arac unter einander, gibt dieß in die Mitte und dekorirt die Aepfel schön mit dem Gelée.

Aepfelbrei oder Marmelade von Aepfel. Man schält und schneidet die Aepfel in dünne Scheiben, macht die Kernhäuser heraus, setzt sie mit etwas Wein, Zucker und Zitronenschalen auf, dünstet sie langsam weich und treibt sie dann durch ein Haarsieb. Sodann läutert man ein Stück Zucker, kocht ihn ein bis er Blasen wirft, rührt die Aepfel darunter, läßt sie noch etwas einkochen, dressirt sie etwas erhöht in die Compoteschale, streicht sie mit dem Messer glatt, läßt sie erkalten, bestreut sie hernach mit gestoßenem Zucker, brennt sie mit einer glühenden Schaufel zur gelben Farbe, garnirt sie schön mit eingemachten Kirschen oder mit Croutons von Biscuit, Génoises u. dergl. und gibt sie zu Tische.

Compote von Quitten. Die Quitten müssen recht reif sein; man schneidet sie in vier Theile, das Kernhaus und alles Steinichte heraus und legt sie in ein mit Zitronensaft gesäuertes Wasser, bis man alle so vorbereitet hat. Nun setzt man sie mit dem gleichen Wasser auf's Feuer, gibt etwas ganzen Zimmt, Zitronenschale und einige Gewürznelken hinzu,

läßt sie weich kochen und gießt sie dann zum Ablaufen auf einen Durchschlag, doch so, daß das Wasser nicht verloren geht, indem man dieses durch ein feines Sieb gießt und es mit hinlänglichem Zucker und etwas Wein zu einem dicken Safte einkocht. In diesen Syrup thut man hernach die abgelaufenen Quitten wieder, läßt sie noch einige Zeit kochen, dressirt sie schön in die Compoteschale und gießt den klaren, dicken Syrup darüber.

Compote mit halb Aepfeln und halb Quitten ist auch sehr gut und schön. —

Compote von Birnen. Die zu Compote geeignetsten Birnen sind solche, die beim Kochen entweder ganz weiß bleiben oder hübsch roth werden. Um die letztere Farbe zu befördern, gibt man etwas Coschenille hinzu und bedeckt sie während des Kochens mit blauem Papiere, in das die Zuckerhüte gewöhnlich eingewickelt sind. (Das äußerste Papier.) Auch sind die Birnen mittlerer Größe, die man nicht zu schneiden braucht, die besten, da sie ungeschnitten ein schöneres Ansehen gewähren. Zum Schälen bediene man sich eines sogenannten, mit Einschnitten versehenen, Compotemessers. Die Stiele der Birnen schneidet man zur Hälfte ab und schabt die Haut ab. —

Man koche sie dann im Wasser oder Wein, mit hinlänglichem Zucker, etwas Zimmt und Zitronenschale, je nach ihrer Beschaffenheit, ent-

weder ganz schnell oder längere Zeit; das Letztere ist der Fall, wenn man sie roth kochen will. Der Syrup muß hell und nicht gar zu dick sein. Man dressire sie hernach aufrecht stehend und pyramidenartig in die Compoteschale begieße sie mit dem Syrupe und stecke schöne und zierlich geschnittene Orangeblätter dazwischen.

Compote von Aprikosen. Nicht ganz reife Aprikosen schält man dünne ab, und schneidet sie in der Mitte von einander; die Kerne schlägt man auf und zieht sie ab wie die Mandeln. Hernach läutert man, je nach der Menge der Aprikosen, Zucker und legt die Früchte hinein, kocht sie behutsam, daß sie nicht zerfahren, legt sie zum Ablaufen auf ein Haarsieb, läßt den Saft durch ein Sieb laufen, kocht ihn ganz dick ein, legt die Früchte wieder hinein, deckt sie zu und stellt sie vom Feuer weg. Während sie erkalten, schneidet man die Kerne der Länge nach entzwei, richtet die Aprikosen etwas erhöht an, besteckt sie schön mit Mandeln und gießt den klaren Syrup darüber.

Nicht selten ereignet es sich, daß trotz aller Sorgfalt einige Früchte zerfahren, diese thut man dann aber in ein porzellainenes Geschirr, rührt sie fein, legt sie in die Compoteschale und dressirt die ganzen darauf.

Ueber diesen Compote einen schön gesponnenen Sültan (siehe Sültan.)

Ebenso bereitet man die Pfirschen, Reineclauden, Mirabellen und Zwetschgen.

Compote von Kirschen. Hiezu nimmt man recht schöne große, schwarze und reife Kirschen, kocht Zucker, Wasser und etwas Zimmt zu einem dicken Syrup, legt die Kirschen hinein, deckt das Geschirr zu und kocht sie etwa zehn Minuten. Hernach stellt man einen Durchschlag oder ein Sieb auf ein irdenes Geschirr, gießt die Kirschen hinein, kocht den Syrup wieder dick ein, schüttelt die Kirschen nochmals darin um, richtet sie an und wenn sie erkaltet sind, dressirt man einen Sültan darüber (siehe im Register „Sültan") oder garnirt sie mit Milanaises, kleinen Mandelringen oder andern passendem kleinem Backwerke.

Die Vorrathskammer

oder

Aufbewahrung aller Gattungen von Nahrungsmitteln durch Dunst, Dörren und Einmachen in Zucker nach Appert'schem Verfahren.

Die neue Methode, die Gemüse und Früchte in Dunst gekocht, längere Zeit aufzubewahren, wurde zuerst von einem Engländer erfunden, dann von einem französischen Pharmazeuten Namens Duclou fortgesetzt, und zuletzt von ebenfalls wieder einem Franzosen Namens Appert vervollkommt und ist erst seit 1804 bekannt, Manches davon aber in Deutschland noch ziemlich unbekannt oder doch wenigstens noch nicht gehörig verstanden.

Um nun beide Methoden (die alte und neue) gehörig begreifen und verstehen zu lernen, müssen wir uns zuvörderst auf eine nähere Erklärung aller bisher bekannten Aufbewahrungsarten einlassen und vornenherein bemer-

ten: daß allein der, in der einzelpersönlichen Seele wirkende Gott, Gegenstand des Gebetes sein könne für den Menschen, Thron und Ziel seiner Gebete. Und wenn wir nun in Christo unser Gebet haben, so ist das nicht so, daß wir uns beten anbeteten Christ zu erkennen, sondern wir haben ihn angenommen und verstehenen Mittel; in ihm suchen wir bei Gott, in ihm finden wir Gott, in ihm erhalten wir Gott und erhalten bei ihm Gnade.[1] Und wenn wir nun in Christo unser Gebet haben, so haben wir die verschiedenen Typen, wie bei den Weissagungen sich eben typisch darstellt, wie es Gott wollte, manches für die wirkliche Seele. Denn wenn wir nun in Christo unser Gebet haben, so haben wir Jeden darinnen beschlossen. Die Gemeinschaft hebt Rechtfertigungsmethode bei sich auch in den jungen Typen für die Menschheit in wirklichkeit erwachen, bis es mit der Menschheit so weit ist, daß sie Gemeinschaft der Heiligkeit gründet und gründen kann.

Bei dem einen Gebetsbuch bekommen wir

[1] Die Christen gehen nun über Gebet, welches nicht durch Christum geht, hinweg, und sagen, es werde Niemand erhört, der gerades Weges zum Vater bete, sondern Alle müssen durch Christum gehen. Dieses ist aber nicht recht, denn Christus ist nicht nur Mittler, sondern auch Mittel zu Gott.

je nach der Beschaffenheit der Substanz, ob diese nämlich mehr oder weniger solch schädlichen Stoffes (Wassers und Säure) enthalte, oder ob diese Wäßrigkeit noch mit andern süßen und aromatischen Stoffen verbunden, die Art der Zubereitung und sucht sie wieder je nach diesem Maße, theils roh durch Trocknen (Dörren), theils durch vorhergegangenes Kochen und durch Einhüllen in dick gekochten Zucker, theils durch Einlegen in Branntwein oder in Essig oder Salz davon zu befreien und vor Eindringen der Luft zu verwahren.

Die Produkte, die ohne irgend ein besonderes Mittel anzuwenden, also bloß durch Trocknen für längere Zeit aufbewahrt werden können, sind: die Wurzeln, die Stengel, Rinden und Blätter, deren Hülle fest, harzig oder zuckerig ist. Ferner die doldenartigen und die Stärkemehl enthaltenden Früchte und die Mandeln.

Das Verfahren beim Dörren ist folgendes:

Man schneidet die Wurzeln, Stengel, Blätter, je nach ihrem Umfange in größere oder kleinere Stücke, breitet sie auf einem Brette auseinander und setzt sie, wenn sie etwas abgetrocknet sind, einer von Anfang schwachen Temperatur in einem abgelegenen Backofen aus, damit sie, falls sie noch zu wäßrig sind, nicht in's Kochen kommen und wiederholt dies dann nochmals, aber in einer etwas höhern Temperatur. Zu

bemerken ist, daß je schneller das Trocknen von Statten geht, von desto längerer Dauer und Haltbarkeit die Früchte sind. Nach der Zubereitung schließe man sie hernach wo möglich in luftdichte Gefässe und stelle sie an trockne aber nicht warme und feuchte Orte.

Einige Substanzen müssen hinwieder, bevor sie getrocknet, vorher kurze Zeit gekocht werden, um die etwa darin befindlichen Würmchen oder deren Eier zu zerstören, oder um ihnen die Festigkeit der Haut geschmeidiger zu machen, damit sie, wenn man sie später kochen will, ihre Feuchtigkeit wieder leichter erhalten, die sie durchs Trocknen verloren haben, oder um ihnen endlich dadurch ihre herben oder sauren Grundstoffe zu benehmen.

Die Produkte, die, bevor sie getrocknet werden, einer solchen Vorkehrung bedürfen, sind viele Gemüse, wie z. B. Zuckererbsen, Pflückspargeln, junge Bohnen u. s. w. und auch gewisse Obstgattungen. Man taucht sie in eigens geflochtenen Körben, je nach ihrem Umfange und ihrer stärkern oder zärtern Haut, zwei bis fünf Minuten lang in siedendes Wasser, läßt sie wieder gut ablaufen, trocknet sie in Tüchern, breitet sie dann in dünne Lagen auf Hürden auseinander und dörrt sie wie oben gezeigt bei zunehmender Wärme im Backofen. Will man sie hernach kochen, so nimmt man sie aus den Büchsen, in denen sie eingeschlossen waren,

heraus und legt sie in eine große Menge warmen aber nicht siedenden Wassers (von etwa 60 Grad), läßt sie über Nacht darin liegen und kocht sie wie im frischen Zustande. Sind es Zuckerstoff-haltige Gemüse, wie z. B. Erbsen, so gibt man eine geringe Quantität Zucker in das zum Aufweichen bestimmte Wasser. — Werden solche Gemüse gut behandelt, so müssen sie nach dem Aufweichen fast so grün und geschmackvoll sein wie frische. Arzneipflanzen trocknet man bloß, da sie durch das Eintauchen in Wasser einen großen Theil ihres Gehaltes und Geschmackes einbüßen würden.

Was nun jene Nahrungsmittel betrifft, die mit Zucker, Salz, Branntwein oder Essig eingemacht werden, so ändert sich das Verfahren theils nach der Natur der Substanz selbst, theils nach dem Zwecke ihrer Bestimmung. Die Regeln, die man beim Einmachen der Früchte mit Zucker zu beobachten hat, sind folgende;

1) Die Früchte vor ihrer völligen Reife zu nehmen, wenn sie ganz eingemacht werden; dagegen aber völlig reif, wenn man bloß den Saft oder das Mark davon gebrauchen will.

2) Sie zu blanschiren d. h. in beinahe siedendes Wasser zu legen und sie je nach ihrer Größe und anderer Beschaffenheit kürzere oder längere Zeit darin liegen zu lassen. Diese Bereitung hat den Zweck, sie von ihren essig-

weinstein- oder apfelsauren Eigenschaften zu befreien.

3) Nicht zu viel und nicht zu wenig Zucker zu gebrauchen und ihn auch nicht zu stark zu kochen, um theils das sogenannte Candiren, theils die Gährung der Früchte zu vermeiden.

Wir wollen hier einige Arten von in Zucker eingemachten Früchten anführen, wornach man dann leicht alle andern Früchte behandeln lernt.

Kirschen in Zucker. Man steint gute saure Kirschen aus, wiegt dann so viele Pfund Zucker, als man Kirschen hat, läutert ihn und kocht ihn dann so weit ein, daß er vom Löffel spinnt, thut nun die Kirschen hinein, läßt sie einmal aufkochen, schäumt sie aus, gießt sie dann auf einen Durchschlag und läßt den Syrup leicht ablaufen. Diesen Syrup kocht man dick ein, thut die Kirschen wieder dazu, läßt sie noch einigemal aufkochen, füllt sie in Gläser, kocht den Syrup nochmals ein, gießt ihn über die Früchte, bindet die Gläser mit einer Schweinsblase zu und verwahrt sie.

Die Kirschen dürfen nicht lange im Zucker kochen, sonst werden sie leicht hart.*)

Kirschenmarmelade. Man pflückt die Kirschen von den Stielen, setzt sie auf schwaches Feuer und läßt sie in ihrem eigenen Safte gar

---

*) Wie man den Zucker läutert und kocht, findet man im Register des III. Theiles.

dämpfen, streicht sie durch ein Sieb, läutert auf jedes Pfund Mark ein halbes Pfund Zucker, kocht ihn bis zum Spinnen ein, thut das Mark dazu und läßt es unter stetem Rühren zu einer dicken Masse einkochen, füllt es in gewärmte Gläser und bewahrt es an einem trocknen kühlen Orte auf. —

Gelée von Kirschen. Die Kirschen werden gestoßen, der Saft ausgepreßt und über Nacht in den Keller gesetzt, daß er sich setzt. Den andern Tag gießt man den hellen Saft ab, läutert auf jedes Pfund Saft 1 Pfund Zucker, kocht ihn bis zum Spinnen ein, thut den Saft dazu und kocht ihn so dick ein, bis er klumpig vom Löffel fällt, (zum Flug), füllt ihn in gewärmte Gläser, bedeckt ihn mit Papier, das man mit Kirschengeist angefeuchtet hat und hebt ihn wohl verbunden an einem trockenen Orte auf.

Marmelade von Zwetschgen. Die Zwetschgen werden geschält und die Steine herausgemacht. Man thut sie nun in ein Geschirr mit breitem Boden, gibt nach Verhältniß der Menge der Zwetschgen dick eingekochten Traubensaft oder auch Birnmost, außerdem gestoßenen Zucker dazu und läßt sie unter öfterem Rühren auf schwachem Feuer kochen. Sind sie zur Hälfte eingekocht, so thut man einige geschälte und in kleine Schnitten geschnittene Birnen von einer guten Sorte, wie auch einige

geschälte und ebenso geschnittene Süßäpfel dazu und läßt sie fortkochen. Wenn die Marmelade bis auf zwei Drittheile eingekocht ist, schneidet man ein paar Gelberüben in feine Striemen, sowie auch etwas grüne Nußschale und kocht sie vollends dick. Während sie noch heiß ist, gibt man ein wenig gestoßene Nelken und Zimmt hinzu und bewahrt sie in Töpfen auf.

Diese Marmelade ist in jeder bürgerlichen Haushaltung mit wenig Kosten leicht zu verfertigen und für Kinder auf gewöhnliches Hausbrod gestrichen, ein wahrer und gesunder Leckerbissen!

Hagebutten-Marmelade. Die Hagebutten werden ausgekernt und gewaschen, dann stark mit Flußwasser bespritzt und an einen warmen Ort gestellt, bis sie weich sind. Hernach streicht man sie durch ein Haarsieb, läutert auf jedes Pfund Mark 1 Pfund Zucker, kocht ihn bis zum Spinnen ein, thut die Marmelade dazu, läßt sie einigemal aufkochen, füllt sie in gewärmte Gläser und hebt sie auf. —

Marmelade von Himbeeren. Hiebei erreicht man einen doppelten Zweck, nämlich außer Marmelade auch noch den köstlichen, erquickenden Himbeersaft.

Man zerdrückt die rein belesenen Himbeeren in einem irdenen Geschirre und läßt sie mehrere Stunden stehen. Hernach gießt man sie in einen kupfernen Kessel, stellt sie auf's Feuer, läßt sie einigemal überkochen, gießt sie auf ein

Sieb und läßt den Saft ablaufen. Die zurückgebliebenen Beeren reibt man durch ein Sieb, läutert und kocht auf ein jedes Pfund Mark 1 Pfund Zucker zum Flug, thut solchen nach und nach unter das Mark, läßt es einigemal aufkochen und füllt es in gewärmte Gläser.

Den Saft stellt man in einem Steintopfe einige Tage in den Keller, gibt auf einen Schoppen (2 Weingläser) Saft 1 Pfund fein zerschlagenen Zucker, läßt ihn damit ganz leise aufkochen, schäumt ihn rein aus, füllt ihn erkaltet in Flaschen, pfropft sie gut zu und bewahrt ihn auf. —

Johannisbeer-Gelée. Man nimmt dazu ganz weiße Johannisbeer, befreit sie von Blättern und Stielen und setzt sie in einem nicht verzinnten Geschirre auf ein schwaches Feuer, rührt mit dem Spatel, bis sie zerquetscht sind und gießt sie auf ein über ein tiefes Geschirr aufgestelltes Sieb. Nun wiegt man den Saft ab und nimmt eben so viel Pfund Zucker als jener an Gewicht enthält, setzt ihn wieder auf's Feuer, schäumt ihn fleißig ab und kocht ihn so lange, bis der Saft sulzt; dieß sieht man nämlich, wenn man einige Tropfen auf einen porzellainenen Teller fallen läßt und ihn an den Zug hält. Diese Probe mache man lieber zu früh als zu spät, da dieser Saft bald leicht verbrennt, hebe hernach den Kessel vom Feuer hinweg und lasse den Saft so lange dar-

in stehen, bis sich oben eine Haut angesetzt hat, die man entfernt, den Saft aber in Gläser füllt, mit Papier bedeckt und fest zubindet. —

Aepfel-Gelée. Man nimmt 8 Pfund reife und saftige Reinette-Aepfel, schneidet sie sammt den Schalen in Viertel, kocht sie in sechs Pfund Flußwasser völlig weich, gießt sie auf ein Haarsieb und filtrirt den Saft durch Löschpapier oder läßt ihn blos einfach durch eine feine, vorher in kaltem Wasser durchgezogene Serviette laufen. Hernach gibt man auf ein Pfund Saftes, ein halbes Pfund feinen, klein zerschlagenen Zucker, woran man eine Pomeranze oder Zitrone abgerieben hat, und kocht ihn bei raschem Feuer zu Gelée. — Ob das Gelée genug gekocht ist, erkennt man daran, daß der Saft, wenn man ihn vom Feuer hinwegnimmt, noch mehrere Minuten fort Blasen wirft und klumpig vom Löffel fällt, wo er dann zum Flug gekocht ist. Dieses Gelée füllt man hernach in kleine Gläschen, bedeckt sie mit rund geschnittenen Papieren, umbindet und umwickelt sie nochmals und bewahrt sie auf. —

Trocken in Zucker eingemachte Früchte. Man nehme nicht ganz reife Früchte, wie z. B. Aprikosen, schneide sie von einander, schäle und setze sie mit Wasser auf's Feuer, bis es beinahe zu kochen anfängt, dann hebe man sie hinweg und lasse sie zugedeckt so lange stehen, bis das Wasser nur noch lauwarm ist. Hernach legt

man sie in kaltes Wasser, nimmt sie nach einigen Stunden heraus, läßt sie abtrocknen, legt sie in eine irdene Schüssel, gießt dünn geläuterten Zucker darüber und bedeckt sie mit Papier. Den folgenden Tag kocht man den Zucker zum Breitlauf, nachdem man die Früchte vorher herausgenommen hat, legt sie wieder hinein und läßt sie ein Mal gelinde aufkochen. Den dritten Tag kocht man den Zucker zum kleinen Flug, thut die Aprikosen wieder hinein, läßt sie ebenfalls wieder mit aufkochen, wie das erste Mal, schäumt sie ab und läßt sie über Nacht stehen

Am Morgen gießt man sie auf einen Durchschlag, legt sie, wenn der Saft rein abgelaufen ist, auf Marmortafeln, bestreut sie leicht mit feinem und gesiebtem Zucker und stellt sie in den Wärmkasten. Den folgenden Tag wendet man sie vorsichtig um, besiebt sie wieder mit Zucker und läßt sie abermals abtrocknen. So behandelt man sie noch zwei bis drei Mal, bis sie beim Anfühlen recht trocken sind, wo man sie hernach an einem trockenen Orte in gut verpropften Flaschen aufbewahrt.

Früchte in Branntwein behandelt man ebenso, mit dem Unterschied, daß man sie, statt in den Wärmkasten zu setzen, in ein Glas mit weiter Oeffnung füllt und einen Theil von ihrem Syrupe, in dem sie gekocht worden, mit zwei Theilen Kirschengeist mischt, diese dicke Flüs-

sigkeit darüber gießt, bis sie gehörig damit bedeckt sind und dann mit Papier umwickelt.

Das Appert'sche Verfahren endlich besteht nun darin, daß man, wie bereits oben gemeldet, den Sauerstoff dadurch entfernt, indem man die aufzubewahrenden Substanzen, je nach ihrer Beschaffenheit entweder ganz roh oder theilweise schon gekocht in Gläser oder Blechbüchsen füllt, sie luftdicht verschließt und eine gewisse Zeit in ein mit Wasser angefülltes Geschirr, Marien- oder Wasserbad genannt, setzt, das man ebenfalls wieder luftdicht verschließt und das Wasser in eine Temperatur von 100 Grad bringt, wodurch diese Hitze dann mit der Materie der Speisen in Verbindung tritt; bei einer solchen Temperatur findet wohl Verwesung, aber keine Fäulniß, keine Gährung mehr statt; denn mit der Hinwegnahme des Sauerstoffes und der Vollendung der Verwesung ist auch jede Ursache zur weitern Störung entfernt.

Das Gelingen hängt aber ab

1) von der guten Beschaffenheit der Flaschen oder Blechbüchsen,

2) von der Beschaffenheit der Korkstöpsel und dem richtigen Verpfropfen,

3) von dem mehr oder weniger Reifsein der Früchte, und endlich

4) von der richtigen Anwendung

des Marien- oder Wasserbades und der kürzern oder längern Zeit der Kochung.

ad 1) — Die hiezu schicklichsten Gläser oder Flaschen sind solche, deren Boden drei, die Mündung zwei und die Höhe fünf Zoll beträgt, oder die für gewisse Substanzen dann auch verhältnißmäßig wieder höher und weiter sind. Auch Champagnerflaschen eignen sich für manche Produkte, namentlich zu Säften, aber nicht zu Früchten, indem die Oeffnung zu eng ist. — Die Beschaffenheit des Glases soll von der Dicke benannter Flaschen sein und keine Ritzchen oder Flecken haben.

Die wohlfeilsten Gefässe sind im Grunde genommen Blechbüchsen, die nun anfangs überall bekannt sind und die, nachdem sie vom Blechner gehörig verfertiget, zudem auch noch recht dick überzinnt, dann außen mit weißer Oelfarbe angestrichen sind, sich Jahre lang erhalten, nur sehe man darauf, daß vom besten geschlagenen Bleche genommen und die zu löthenden Stellen auf's pünktlichste besorgt werden. Außerdem müssen die Flaschen und Büchsen vor dem Einhüllen, im neuen wie im schon gebrauchten Zustande äußerst rein und trocken sein.

In besagten Blechbüchsen lassen sich alle Nahrungsmittel auf das beste aufbewahen, nur allein rothe Früchte nicht, indem sie wegen

des Zinns zur violetten Farbe übergehen. Zu Obst aller Arten würde ich deßhalb Glas immerhin vorziehen.

Steingutgeschirre passen zu diesem Verfahren nicht, wie schon unsäglich viele Versuche bewiesen haben. —

ad 2) — Bei der Wahl der Korkstöpsel auf Gläser kann man nicht vorsichtig genug sein, und hiebei zu ökonomisch verfahren zu wollen, wäre geradezu eine Verschwendung. Das Holz muß das feinste Pantoffelholz sein; aus den Gebirgen von Catalonien in Spanien bezieht man das beste; dasjenige aus Ebenen ist gewöhnlich hohl, wurmig und sonst noch voll Fehler. Hat man nun eine recht gute Wahl getroffen, so läßt man sich das Holz vom Dreher oder Schreiner etwas größer als die Oeffnung des Glases ist und etwa vierzehn Linien lang herrichten und sie, besonders ringsherum mit einer feinen Raspel glatt bearbeiten, legt sie dann in lauwarmes Wasser, wodurch sie geschmeidiger und zum Einschlagen in die Flaschen oder Gläser geeigneter werden; auch dehnen sie sich auf solche Weise in der Hitze noch mehr aus einander, wie uns jene Pfropfen von Champagnerflaschen hinlänglich zeigen.

Die Gläser sollen so angefüllt werden, daß noch ein starker Zoll leerer Raum bleibt, da sie sonst im Dampfbade leicht zerspringen würden.

Das Pfropfen selbst würde ich einem ge-

schickten Küfer übergeben oder es mir wenigstens von ihm zeigen lassen. Der Pfropfen muß zuerst hinein gewunden werden, wie wenn man etwa sehen wollte, ob er passe, und dann erst wird er mittelst eines hölzernen Schlegels derb hineingeschlagen; was noch davon herausssteht, schneidet man oben ab, flechtet kreuzweise einen Drath darüber und näht sie zuletzt in einen groben leinenen Sack, den man oben am Pfropfen fest zu machen bemüht sein muß.

Blechbüchsen lasse man sich nach dem Einfüllen von einem akuraten Blechner zulöthen, denn ich muß darauf aufmerksam machen, daß nur vom richtigen Pfropfen und Zuschließen überhaupt das Gelingen abhängt.

ad 3) — Die zu diesem Zwecke bestimmten Früchte sollen zwar reif aber nicht überreif und auch nicht bei regnerischer Witterung gepflückt worden sein, da sie sonst durch die Hitze im Marienbade zu flüssig würden und ihre Haltbarkeit von nur um so kürzerer Dauer wäre. Besonders sehr vorsichtig muß man die Früchte in jenen Jahrgängen wählen, in denen im Frühjahre, zur Zeit wo die Blüthe in Frucht übergeht, lange anhaltender Regen fällt. Beim Belesen der Früchte, beim Stiele hinwegnehmen und andern ähnlichen dabei vorkommenden Arbeiten fährt man am besten, wenn man sich reiner Handschuhe dazu bedient, und dieß zwar

aus mehr als einer Ursache; außerdem muß hiebei die größte Reinlichkeit obwalten. Größere Steinfrüchte, wie z. B. Aprikosen, Pfirschen und Zwetschgen muß man vorsichtig schälen und die Kernen, indem diese zu viel Bitterstoff (Blausäure) enthalten, der sich durch Länge der Zeit dem Fleische der Früchte mittheilen würde, nach dem sorgfältigsten Voneinanderspalten, davon nehmen und des Geschmackes wegen blos einige Stücke beilegen.

Ferner ist zu bemerken, daß alle Baumfrüchte roh und ohne jede andere Zuthat (Erdbeeren ausgenommen) in die Gläser eingelegt werden; manche unreife Gemüse hingegen, wie z. B. Erbsen, auch die Schwämme, wie die Champignons, Morcheln und Trüffeln, und dann auch das Fleisch eines vorherigen Kochens bedürfen, wie dieß bei jedem Artikel noch besonders angedeutet werden wird.

ad 4) — Das Marien- oder Wasserbad; darunter versteht man einen kupfernen Kessel von beliebiger Form, der nahe am Boden mit einem Hahnen versehen ist, um das Wasser bequem ablaufen lassen zu können; auch soll der Deckel darauf fest schließen.

In ein solches Geschirr stellt man nun die angefüllten, gut zugepropften und eingebundenen Gefässe, füllt sie bis an den Hals mit kaltem Wasser an, setzt den Deckel darauf, verklebt ihn mit einem naßgemachten Tuche und macht dann

Feuer darunter. Wenn hernach das Marienbad in's Kochen gekommen ist, so setzt man es schwächer oder stärker, oder kürzere oder längere Zeit fort, je nach der Beschaffenheit der zu bereitenden Substanz. Eine Viertelstunde nachher läßt man das Wasser durch den Hahnen ab und eine halbe Stunde darauf hebt man den Deckel hinweg, und wieder eine Stunde später nimmt man endlich die Flaschen oder Büchsen heraus.

Da die Jahreszeiten sehr verschieden, d. h. bald trocken bald regnerisch sind, so muß man die Früchte im Allgemeinen auch bald längere bald kürzere Zeit im Marienbade kochen lassen; hierauf hat man wieder ganz besonders zu achten. So sind z. B. die Gemüse in einem kalten und feuchten Jahrgange zärter, folglich auch bälder weich und deßhalb muß man sie auch acht bis zehn Minuten weniger kochen als jedesmal angezeigt ist; in trockenen Jahrgängen hingegen um so viel länger, weil dann die Gemüse fester, spröder sind und eine weniger zarte Hülle haben.

Das nämliche Resultat, wie durch das Marienbad erlangt man durch den Wasserdampf allein.

Hiezu ist folgende Methode die einfachste und zugleich zweckmäßigste. Man nimmt einen gewöhnlichen flachen Topf, welcher hinsichtlich seiner Form am bequemsten ist (eine einfache Kartoffeldampfmaschine ist schon zu gebrauchen), legt einige Zoll

über dessen Boden eine durchlöcherte runde Scheibe, aus gutem Eisenblech, welche zum Dampfboden dient und auf welche die Gläser oder Büchsen gestellt oder gelegt werden. Als Unterlage für den Dampfboden kann man sich eines hölzernen oder blechernen Dreifußes bedienen. Der Deckel muß natürlich so fest sitzen, daß keine Spur von Dampf herausdringen kann.

Wenn nun die Flaschen oder Büchsen nach der jedesmaligen vorgeschriebenen Zeit im Marienbade oder im Dampfe gestanden haben und wieder gehörig erkaltet sind, so trocknet man sie, nachdem man die leinenen Säcke weggenommen hat und taucht sie fast soweit als der Pfropfen in das Glas hineinreicht, in zerlassenes Pech und bewahrt sie an einem kühlen aber nicht feuchten Orte auf. Gut ist es übrigens, wenn man vorher die Gläser genau untersucht, ob sich nicht etwa beschädigte darunter befinden möchten, was entweder von zu dünnem Glase, oder vom schlechten Pfropfen, das entweder im Holze oder in der Behandlung selbst liegt, oder von zu starkem Anfüllen der Flaschen herrührt.

Die Büchsen erkennt man daran, ob sie gelungen sind, wenn der durch die Hitze bewirkte erhaben gewordene Deckel oder Boden nach dem Erkalten in der Mitte so zusammen gefallen ist, wie wenn man mit der Hand einen Druck hinein gemacht hätte. Oft aber

bleibt eine ſolche Erhöhung und die Büchſe iſt doch gelungen; in dieſem Falle drücke man mit dem Daumen auf dieſe erhabene Stelle und wenn ſie ſich nicht eindrücken läßt oder nicht eingedrückt bleibt, ſo öffne man ſie, fülle den Inhalt in eine andere Büchſe und behandle ſie wie von Anfang. Solche Fehler rühren bloß von ſchlecht gefertigten und ſchlecht zugelötheten Büchſen her. Folgende Vorſchriften mögen dies alles noch näher beleuchten.

Die größten Schwierigkeiten findet man bei den Zuckererbſen (Petits pois verts) und das Gelingen hängt größtentheils davon ab, ob man ſie zu frühe oder zu ſpät gepflückt, oder ob man ſie ſogleich vom Garten weg oder aber erſt nach einigen Tagen in's Marienbad geſetzt hat. Im erſten Falle geben ſie eine zu große Menge Waſſers von ſich und dadurch wird das Glas oder die Büchſe halb leer und verdirbt; im zweiten Falle verlieren ſie durch das Ablagern einen großen Theil ihres Geſchmackes, ſie werden hart, treten vor der Bereitung in Gährung und die Flaſchen zerplatzen, ſobald ſie einmal einem gewiſſen Grade von Wärme im Marienbade ausgeſetzt ſind; oder geſchieht dies nicht, ſo wird der Saft, den ſie von ſich gegeben, trübe und dies iſt ein ſicheres Zeichen, daß ſie zur Aufbewahrung untauglich ſind. Es iſt daher beſſer, ſie nach dem Pflücken ſo ſchnell als möglich zuzubereiten, ſo daß es

vom Garten bis in's Marienbad nur einen Sprung ausmacht.

Nicht minder hängt man aber auch von der Gattung der Erbsen ab, da es deren gibt, die sich durchaus nicht aufbewahren lassen. Die hakenförmige Sorte (le crochu) ist hiezu die geeignetste, indem sie sehr markicht und zuckerig ist.

Wenn sie nun so ziemlich reif sind, läßt man sie pflücken, hülst sie aus, sortirt sie und nimmt nur die mittelgroßen, wascht sie und vermengt sie mit verhältnißmäßig soviel frischer Butter als als man auf ein Gemüse rechnet, gießt das Wasser davon, stellt sie zugedeckt auf's Feuer und kocht sie gar und ganz kurz ein, wie wenn man sie zu Tische geben wollte; zuletzt überstäubt man sie mit etwas Mehl, schwingt noch ein wenig Butter darunter und läßt sie in einer irdenen Schüssel erkalten. Hernach füllt man sie in Gläser oder Büchsen, stellt sie in's Marienbad und läßt sie eine kleine Stunde darin kochen*)

Diese Methode Zuckerbsen einzumachen, ist allen übrigen vorzuziehen, nur muß ich bemerken, daß vor dem Einfüllen alle Brühe recht eingekocht sein muß. Hat man Mangel an Erbsen, so

---

*) Bei allen diesen Vorschriften ist die Zeit von dem Augenblick an gerechnet, wo das Wasser zu kochen anfängt.

schneide man eben so viele junge zarte Gelberüben (Möhren) erbsenartig, koche beide Theile extra — fertig, mische sie hernach und behandle sie wie die Erbsen allein.

Beim Gebrauche stellt man sie eine halbe Stunde vor Essenszeit in's heiße Wasser, öffnet sie aber erst im Augenblicke des Anrichtens und schmeckt sie dann noch mit dem erforderlichen Salze, hauptsächlich aber noch mit einem Stückchen der frischesten Butter ab.

Grüne junge Bohnen. Ganz junge zarte Bohnen befreit man auf's sörgfältigste von ihren Fäden, legt sie wohlgeordnet, lagenweise in die Büchse oder in ein passendes Glas, schlägt sie hie und da auf den Tisch, damit sie zusammenfallen, füllt das Gefässe recht voll an, propft sie zu, stellt sie in's Marienbad und läßt sie 1½ Stunde darin kochen. Sind sie schon etwas groß, so schneidet man sie zwei bis dreimal der Länge nach, dann dürfen sie aber nur eine Stunde im Marienbade kochen. Man kann sie auch in Butter ganz kurz dämpfen, wie man sie zum täglichen Gebrauche bereitet, dann läßt man sie eine kleine Stunde im Marienbade kochen.

Gemüse, welche roh eingefüllt werden, müssen beim Gebrauche untersucht werden, ob sie noch blanschirt werden müssen, da es sich öfters ereignet, daß sie das Wasserbad nicht hinläng-

lich weich gemacht hat. In diesem Falle wascht man sie, blanschirt sie und bereitet sie wie im frischen Zustande.

Blumenkohl. Wie der Blumenkohl gut geputzt und gewaschen ist, so blanschirt man ihn einige Minuten, gießt ihn ab und dämpft ihn mit einem Stückchen frischer Butter und etwas Salz halb weich, legt ihn in eine irdene Schüssel und läßt ihn erkalten. Dann füllt man ihn in Büchsen oder Gläser, begießt ihn mit der Jus, worin er gekocht wurde, pfropft ihn zu und kocht ihn im Marienbade ein bis zwei Minuten.

Sauerampfer. Zu diesem Zwecke nimmt man dieses Gemüse in den Monaten Juni und Juli, wo er noch zart und jung ist und noch all seine köstlichen Eigenschaften besitzt, nicht erst aber, wie so gewöhnlich geschieht, im September und Oktober, wo er hart und überscharf geworden ist.

Man wascht und trocknet ihn, hackt ihn mit etwas Kerbel recht fein, kocht ihn mit Butter, Salz und etwas Mehl gar und läßt ihn in einer irdenen Schüssel erkalten.

Nachher füllt man ihn ein, propft ihn zu und kocht ihn eine Viertelstunde im Marienbade.

Beim Gebrauch stellt man ihn ungeöffnet eine halbe Stunde vor Essenszeit in's heiße Wasser, macht das Gefäß auf und schmeckt

ihn vollends mit den erforderlichen Eigenschaften ab.

Auf ähnliche Weise bereitet man den Spinat und Endivien.

Gelberüben (Möhren), Kohl, Teltower-Rüben, Sellerie, Cardon und überhaupt alle derartigen Gemüse, bereitet man nach diesen Vorschriften zu, indem man sie vor dem Einfüllen entweder bloß blanschirt oder gar kocht. Will man sie bloß blanschirt aufbewahren, so siedet man sie in Salzwasser halb gar, gießt sie ab, überschüttet sie mit kaltem Wasser und läßt sie gehörig ablaufen und erkalten. Dann füllt man sie in Flaschen oder Büchsen, pfropft sie und setzt sie in's Marienbad. Auf solche Weise bedürfen dann die Möhren, der Kohl, die Teltower-Rüben einer Stunde im Marienbade; Sellerie hingegen bloß einer halben Stunde.

Hat man sie gar gekocht wie die Erbsen und den Sauerampfer, so gibt man diesen vorhin benannten Gemüsen bloß eine starke Viertelstunde Kochzeit.

Mit Ausnahme der Erbsen ist es gut, wenn man selbst diejenigen, die man gar gekocht einfüllen will, nur bis auf $^3/_4$ kocht, indem sie sonst durch die Hitze des Marienbades gar zu weich würden.

Liebesäpfel oder Tomates. Man

wählt völlig reife Liebesäpfel, legt sie unzerschnitten auf Bretter und setzt sie acht Tage lang der Sonne aus. Hernach sucht man die rothesten und weichsten heraus, wascht und schneidet sie in Viertel und legt sie zum Ablaufen auf große Siebe. Den andern Morgen setzt man sie auf's Feuer, läßt sie drei bis vier Mal aufkochen und legt sie dann wieder zum Ablaufen auf Siebe. Einige Stunden nachher streicht man sie durch ein Haarsieb, stellt sie wieder auf's Feuer, rührt das Mark beständig, damit es sich nicht an dem Boden des Geschirres anhängen kann, läßt es bloß ein Mal aufkochen und gießt es wieder auf Haarsiebe zum Ablaufen. Wenn nun diese Masse zu einem dicken Teige geworden ist, so füllt man sie in Flaschen, pfropft sie und läßt das Marienbad bloß einen Wall thun.

Trüffel. Von den feinsten Trüffeln, die so ziemlich gleiche Größe haben, wascht man eine beliebige Partie, schält sie so leicht als möglich mit dem feinsten Messer ab und sondert die weißen, wie auch die nach Bisam riechenden und wurmstichigen davon und läßt sie in siedendem Wasser bloß einen Wall thun. Nachher hebt man sie heraus, läßt sie abtraufen und erkalten, setzt sie in einen Dampfkessel, wie er oben beschrieben wurde, und läßt sie, ohne sie in Gläser gefüllt zu haben (also gerade wie die Kartoffeln) eine volle Stunde

darin, hebt sie dann in eine Terrine heraus und läßt sie erkalten. Nachher erst füllt man sie in Büchsen, gießt den Saft, den sie in der Terrine von sich gegeben haben, darüber, pfropft sie, setzt sie in's Marienbad und läßt sie eine halbe Stunde kochen.

Champignons. Ganz junge noch feste und geschlossene Champignons putzt man, sobald sie von den Beeten kommen, wascht und setzt sie mit einem Stücke frischer Butter auf's Feuer, damit sie ihre Flüssigkeit von sich geben, gibt einige Tropfen Zitronensäure dazu, damit sie schön weiß bleiben und dämpft sie so lange, bis das Wasser zur Hälfte eingekocht ist; dann zieht man sie zurück und gießt sie zum Erkalten in eine Terrine. Hierauf füllt man sie in Gläser, pfropft sie zu und läßt sie im Marienbade einen Wall thun.

Auf ganz gleiche Weise bereitet man auch die Morcheln.

Alle Arten von Fleisch, wie Ochsen-, Kalb- und Hammelfleisch, Wildpret, Geflügel, Fische kocht man nach täglichem Gebrauche (Sieben ausgenommen) bis auf $^3/_4$ gar und läßt es wieder erkalten. Dann eingefüllt, zugepfropft und $^1/_2$ Stunde im Marienbade gekocht. Zu bemerken ist aber, daß das Fleisch vor dem Kochen ausgebeint werden muß (Geflügel ausgenommen) und auch die Zeit der

Kochung im Marienbade, je nach deſſen Mürbe und Zartheit kürzer oder länger dauern darf. Ein einziges Beiſpiel möge genügen.

Will man z. B. eine gebratene Gans nebſt Gänſefett für eine Zeit aufbewahren, in der ſie friſch geſchlachtet ſchlecht wären, wie z. B. dies im Frühjahr der Fall iſt, ſo bratet man ſie, wie man es gewohnt iſt bis auf $^3/_4$ gar und läßt ſie erkalten. Nachher ſchneidet man ſie der Länge nach mitten von einander, läßt das Gänſefett durch ein reines Tuch laufen, damit alles Unreine zurückbleibt und gießt davon etwa einen Zoll hoch in ein nach der Größe der Gans paſſendes Geſchirr und ſtellt es zum Feſtwerden an einen kalten Ort. Nun legt man die Gans hinein, ſo daß die innere Seite nach oben zu liegen kömmt, gibt aber Acht, daß das Fleiſch die Wand des Geſchirres nicht berührt, füllt das Geſchirr ganz voll Gänſefett, ſchließt es hermetiſch zu und läßt die Gans eine halbe Stunde im Marienbade kochen.

Leichter hat man zu thun, wenn man durch jeden Theil der Gans feine hölzerne Spießchen ſteckt, wodurch das Fleiſch gänzlich von der Wand des Geſchirres entfernt wird.

Obst und Obstsäfte.

Saft von rothen und weißen Johannisbeeren. Man läßt sich nicht zu reife rothe und weiße Johannisbeeren in Träubchen pflücken, sucht die schönsten heraus, beliest sie, legt sie in Gläser, die weißen und rothen besonders, stößt sie beim Einfüllen einigemal auf den Tisch, daß sie fester zu liegen kommen, füllt sie recht voll an, pfropft sie zu, setzt sie in's Marienbad, wartet den Zeitpunkt ab bis sie zu kochen beginnen, zieht sie hernach schnell zurück und läßt eine Viertelstunde später das Wasser davon durch den Hahnen ab. Oder man zerquetscht ganz reife Johannisbeeren, gieße sie zum Ablaufen auf ein Sieb, das man über eine irdene Schüssel gestellt hat, drücke noch einigemal darauf, gebe aber Acht, daß kein Mark durchgeht und fülle den Saft, den man mit frischem Himbeersaft (ohne Zucker) vermischt, in Gläser und verfährt dann weiters wie oben. Beim Abgießen des Saftes in die Gläser sehe man besonders darauf, daß das Dicke, das sich unten im Geschirre nieder gesetzt hat, zurückbleibe. Kirschen-, Himbeer- und schwarzen Johannisbeersaft behandelt man eben so auf die eine oder andere Art.

Waldkirschensaft; dies ist einer der köstlichsten Säfte, sowohl in Bezug seiner schö-

nen Farbe, die man zum Färben vieler Syrupe, Weine und Liqueurs gebraucht, als in Bezug des Geschmackes; besonders gut eignet er sich aber zu Gefrornem.

Um ihn zu bereiten, nehme man völlig reife Waldkirschen, die man zur Fabrikation des Kirschengeistes gebraucht und der gewiß jedem meiner geehrten Leser bekannt ist, befreie sie von den Stielen, thue sie in ein kupfernes unverzinntes Geschirr, zerquetsche sie und setze sie unter beständigem Rühren auf's Feuer, lasse sie blos einen Wall thun, dann gieße man sie auf ein Sieb, unter das man eine porzellainene Schüssel gestellt hat und lasse sie gehörig ablaufen; was zurückbleibt, thue man unter die Presse, mische allen Saft unter einander, fülle ihn in Gläser, pfropfe sie gut zu, setze sie in's Marienbad, warte den Zeitpunkt ab, bis sie zu kochen beginnen, ziehe sie schnell zurück und lasse eine Viertelstunde später das Wasser durch den Hahnen ab. —

Berberitzen- oder Sauerbeersaft; ebenfalls ein köstlicher Saft! Man drückt die Sauerbeer durch ein feines Sieb, füllt den Saft in Gläser, pfropft sie leicht zu, setzt sie in's Marienbad und wenn sie zu kochen beginnen, zieht man sie zurück und läßt sie erkalten. Nachher gießt man den Saft in eine porzellainene Schüssel, läßt ihn ruhig bis den andern Tag stehen, zieht ihn dann in Gläser

oder Flaschen ab, doch so, daß das Dicke zurück bleibt, pfropft sie gut zu, setzt sie in's Marienbad und wenn das Wasser ein Mal aufgekocht hat, so zieht man es zurück und läßt eine Viertelstunde später das Wasser durch den Hahnen ab. —

Kirschen in Dunst; diese sind zu diesem Gebrauche um die Mitte des Monats Juni am besten; die großen fleischigen und schwarzen sind die vorzüglichsten. Man beliest sie, befreit sie von ihren Stielen, füllt sie in Gläser, pfropft sie gut zu und läßt das Wasser im Marienbade einen Wall thun.

Erdbeer. Diese Frucht ist unter allen die difficilste, da man trotz tausend und tausend Mitteln, die man anwandte, noch nie ein befriedigendes Resultat erlangte. Das beste von allen bisher bekannten ist folgendes: Man treibt eine Partie schöner Walderdbeer durch ein recht feines Haarsieb, läutert hernach auf ein Pfund solchen Saftes ein halbes Pfund Zucker, mischt ihn dazu, gibt einige Tropfen Holzessig darunter, füllt den Saft in Gläser, pfropft sie sorgfältiger als jedes andere Obst zu, stellt sie in's Marienbad und läßt das Wasser einen Wall thun. Eine Viertelstunde später läßt man das Wasser durch den Hahnen ab, hebt nach zwei Stunden die Gläser heraus, trocknet und bewahrt sie auf.

Auf solche Weise werden sie zur Aufbewah-

rung fähig, verlieren jedoch die Farbe, die man aber durch den oben angeführten Waldkirschensaft verbessern kann.

Will man die Erdbeeren ganz aufbewahren, so gieße man den dünn geläuterten Zucker darüber, gebe einige Tropfen Holzessig dazu, gieße ihn den andern Tag ab, koche ihn zum Breitlauf und gieße ihn wieder mit einigen Tropfen Holzessig darüber und so endlich auch am dritten Tage. Dann füllt man sie in Gläser, pfropft sie gut zu und läßt das Marienbad einen einzigen Wall thun. Die weitere Behandlung ist wie bisher schon mehrmals gezeigt. —

Aprikosen. Man wähle sich nicht allzureife Früchte, die gleich reif und von schöner gelbrother Farbe sind *), schneidet sie in der Mitte von einander, hebt die Steine heraus, schält sie so dünn wie möglich mit einem feinen

---

*) Zu diesem Behufe ist es gut, wenn man, vorausgesetzt, daß man sich in dem Klima befindet, wo sie wachsen, die Aprikosenbäume 14 Tage, bevor man die Früchte gebrauchen will, entblättern läßt, damit sie gleichmäßig reif werden; ebenso auch die Pfirschen. Zudem sind diese Früchte auch viel kräftiger und schmackhafter als die im Schatten gereiften. Befinden sich solche darunter, die überreif sind, so füllt man diese extra in Flaschen und setzt sie in's Marienbad; aus diesen macht man hernach Marmelades. —

Messer ab, füllt sie in Flaschen, stoßt sie etwas auf den Tisch, damit sie näher zusammenkommen, gibt einige abgeschälte Kernen in jedes Glas, pfropft sie zu und läßt sie im Marienbade einen einzigen Wall thun.

Ebenso behandelt man die Pfirschen, die Blutpfirschen, Reineclaudes, Pflaumen und Zwetschgen.

Quitten. Man reibe das Wollichte von den Quitten, schneide sie in Viertel, mache das Kernhaus heraus, fülle sie in Gläser, pfropfe sie zu und lasse sie eine gute halbe Stunde im Marienbade.

Auf gleiche Weise behandelt man die Birnen. Feine Sorten läßt man nur einen Wall im Marienbade thun; sogenannte Kochbirnen aber fünf Minuten; abgefallene eine Viertelstunde. —

Um solche Früchte, wie Kirschen, Mirabellen, Reineclaudes in bürgerlichen Haushaltungen, wo sie blos zu Compots bestimmt sind, aufzubewahren, verfahre man kurzweg so: Man nehme Einmachgläser, die ein Pfund der angegebenen Früchte halten und eine Oeffnung von der Größe eines Kaffebechers haben; schneide dann die Stiele des jeweiligen Obstes zur Hälfte ab, fülle es in die Gläser und in jedes zwanzig Loth fein gesiebten Zucker, binde sie mit vorher eingeweichten Rindblasen, die in einem Tuche wieder gut abgetrocknet

worden sind, fest zusammen, doch so, daß die Blase in der Mitte nicht zu fest angezogen wird, bestreiche sie oben mit etwas Oel, damit sie beim Kochen nicht zerplatzt, stelle sie in's Marienbad, lasse sie darin einen Wall thun und verfahre wie bei allen vorhergehenden. Früchte auf diese Art eingemacht, öffnet man beim Gebrauche, gießt sie in die Compoteschale, garnirt sie mit Milanais, wie später beschrieben wird und servirt sie. —

Die Art, von den Säften und von dem Obste, das ohne Zucker eingemacht wurde, Gebrauch zu machen, besteht darin, daß man das Obst, wie es in der Flasche ist, in eine Compoteschale gießt, weil Viele, und besonders Damen, die Früchte in ihrem natürlichen Safte vorziehen. In einer andern passenden Schale hat man aber zugleich fein gesiebten Zucker, um die Früchte nach Gutdünken versüßen zu können. — Oder man nimmt auf ein Pfund Früchte oder Saft, acht Loth Traubensaft (Traubensyrup) oder ein Viertel Pfund Zucker, bringt das eine oder andere in's Kochen, (den Zucker mit Wasser), legt das Obst hinein, schäumt es fleißig ab und gießt es dann in die Compoteschale (siehe III. Thl. Compote.).

Zu allen in Dunst eingemachten Früchten ist aber Traubensyrup bedeutend besser und dem feinsten Zucker selbst vorzuziehen, weß-

halb ich auch noch eine Vorschrift dazu hier anreihen werde. —

Will man aus diesen in Dunst gekochten Früchten Marmelade bereiten, so nimmt man auf 1 Pfund Früchte ein halbes Pfund Traubensyrup, oder eben so viel Zucker, kocht Alles mit einander auf raschem Feuer, rührt aber beständig, damit sich die Frucht nicht anhängt, und wenn sie dann zu einer Art Breies geworden ist, zieht man sie zurück und gebraucht sie.

Um aus dem Safte von Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren u. s. w. Gelée zu machen, so kocht man auf ein Pfund Saftes ein halbes Pfund Zucker zum Bruch, gibt den Saft dazu und kocht ihn, bis er, wenn man ein Holz hinein taucht und es in die Höhe hebt, in Klümpchen wie eine Linse herunter fällt und gebraucht es. — Um aus solchen Säften Gefrorenes zu machen, ist es ebenfalls wieder am besten, wenn man sich statt des Zuckers des so eben erwähnten Traubensyrups bedient, indem dieser das Aroma aller Früchte bei weitem mehr erhöht als der gewöhnliche Zucker; denn dieser maskirt ihren Geschmack in dem Grade, daß man, um sie schmackhaft und kräftig zu machen, immer noch den Saft von mehreren Zitronen anwenden muß, was bei dem Traubensafte nicht der Fall ist.

— Es ist auch weiters keine große Schwierigkeit, sich selbsten, sogar in Gegenden, wo kein Wein produzirt wird, ihn zu fertigen, wenn man die Trauben dazu kommen läßt; die schwarzen sind die besten. — Man zerquetscht sie in einer Kufe und läßt den Saft durch ein reines Tuch laufen, setzt die Hälfte davon in einem Kessel auf's Feuer, bringt ihn in's Sieden, gibt aber Acht, daß er nicht zu sehr kocht, rührt beständig darin, gibt dann von der andern Hälfte den sechsten Theil dazu, läßt es unter stetem Rühren wieder in's Kochen kommen und fährt so fort, bis aller Most bei einander ist. Den Schaum nimmt man immer sorgfältig davon und gibt zuletzt etwas ausgelaugte Asche oder Bleiweiß, auch blos recht fein gestoßene Kreide in einem Säckchen hinein, damit der Most nicht mehr aufbraust und sich die Säure trennt.*) Daß solches geschehen ist, erkennt man daran, wenn man ein blaues Papier hinein taucht und sich solches nicht roth färbt. — Indessen bewegt man die Flüssigkeit hin und

*) Wie viel man Asche oder Bleiweiß nehmen muß, läßt sich nicht leicht bestimmen; in mittäglichen d. h. heißen Gegenden braucht man weniger als in nördlichen; immerhin schadet aber selbst ein Uebermaß nichts, da es beim Filtriren mit andern unauflösbaren Theilen zurückbleibt. —

her, läßt sie aber nach einiger Zeit vom Feuer hinweg mehrere Minuten ruhig stehen. Nun stellt man sie abermals auf's Feuer, mischt unter etwa 12 Maas zwei zu Schnee geschlagene Eiweiß, zieht sie mit einem Schöpflöffel immer in die Höhe, bis sich eine Scheidung zeiget, und filtrirt sie dann durch einen doppelten Flanellsack. Ist dieß geschehen, so kocht man den Syrup wieder so lange, bis die Tropfen, die man auf einen Teller fallen läßt, nicht mehr zusammenfließen und jeder vom andern getrennt liegen bleibt. — In solchem Zustande gießt man ihn in eine unglacirte irdene Schüssel, läßt ihn erkalten, füllt ihn in Gläser, pfropft sie gut zu, umschlingt sie mit einem Drahte und bewahrt sie im Keller umgekehrt, d. h. auf den Pfropfen gestellt, auf.

Hat man einmal ein Glas angegriffen, so muß man das Uebrige ebenfalls auch bald verwenden, da es sonst dem Verderben ausgesetzt wäre.

Zum Färben der Gefrornen und der Gelées mit Hausenblase, bedient man sich des Waldkirschen- oder Berberitzensaftes und behandelt sie wie den Saft frischer Früchte.

Aufbewahrung des Obstes zu Dessert in ganz frischem Zustande.

Pflaumen. Im Oktober, wenn die Pflaumen ihre Reife erlangt haben, ohne jedoch überreif oder am Stiele eingeschrumpft zu sein. pflückt man sie an einem trockenen Tage behutsam ab, bringt sie in die Obstkammer und läßt sie hier ausgebreitet einen Tag liegen. Jetzt werden sie einzeln in ein ihrer Größe entsprechendes Stückchen weiches und feines Löschpapier, sogenanntes „Tressenpapier" behutsam eingewickelt und ebenso vorsichtig auf die Stellagen der Obstkammer, ohne daß eine die andere berührt, gelegt. Vorausgesetzt, daß die Luft daselbst trocken und die Temperatur, ohne groß zu wechseln, wenig über Null ist, wird man Ende Februar und Anfangs März vollkommen gute uneingeschrumpfte und sehr wohlschmeckende Pflaumen aufzuweisen haben. Dagegen halten sie sich weniger gut und lange, wenn die Temperatur an dem Orte, wo sie aufbewahrt werden sollen, viel über Null und die Luft feucht ist; oder: die Pflaumen werden, nachdem sie ihre Reife erlangt haben, behutsam vom Baume gepflückt, in gut trocken gewordene Gläser (Einmachgläser) mit vier Zoll weiter Oeffnung oder in kleine Fässer gepackt, eins wie das Andere hermetisch geschlossen,

und sodann an einem hoch gelegenen Theile eines Gartens einige Fuß tief in die Erde gegraben, wo weder Feuchtigkeit noch Kälte sie berühren können. Hier bleiben sie liegen, bis man ihrer bedarf. — Auf solche Weise erhalten sich die feinsten Zwetschgen, mit ihrer schönen blauen Farbe und ihrem Dufte bis Ostern, nur taste man sie kaum an, man halte sie deßhalb blos an den Stielen, was man schon auf dem Baume beobachten muß.

Aepfel. Nachdem die Aepfel mit aller Sorgfalt gepflückt sind, legt man sie einige Tage in die Obstkammer; dann wickelt man sie einzeln in weiches Löschpapier, verpackt sie schichtweise mit im Backofen getrocknetem Flußsande, in ein irdenes, glacirtes Gefäß, verschließt den Deckel hermetisch und grabt sie 3 bis 4 Fuß tief an einem hoch gelegenen Orte; so halten sie sich bis Ostern ganz uneingeschrumpft.

Kleine Gefässe, in denen nicht mehr Aepfel enthalten sind, als zum jedesmaligen Verbrauche nöthig ist, haben den Vorzug.

Birnen halten sich auf diese Art eben so gut. —

Trauben. Da die zur Aufbewahrung bestimmten Trauben nur von im Freien wachsenden Stöcken zu nehmen sind, so fange man die Lese um die Mitte oder Ende Oktober an. —

Ein bis zwei Grad Kälte schadet den Trau-

ben übrigens nichts, nur müſſen ſie dazu den höchſten Grad der Reife erlangt haben. Bevor nun die Traubenleſe beginnt, fertige man nach der Zahl der aufzubewahrenden Trauben Papierdüten von gutem Conceptpapier an, jede derſelben von einem Bogen, wähle dann an einem ſchönen und trockenen Tage, ohne daß die Trauben weder vom Regen noch vom Thau naß ſind, die ſchönſten unter ihnen aus, und ſchneide ſie mit einem 3—4 Zoll langen Stückchen Rebe ab, jedoch wo möglich ſo, daß der Hauptſtengel der Traube in der Mitte derſelben ſitzt. Jede Traube wird einzeln und, ohne berührt zu werden, gleich nach dem Abſchneiden von einer zweiten Perſon behutſam in die Düte geſteckt, unter dem daran befindlichen Stückchen Rebe mit einem ſtarken Faden ſehr feſt zuſammengeſchnürt und vorſichtig ſo lange bei Seite gelegt, bis man eine beliebige Anzahl beiſammen hat. Dann werden die Düten mit den Trauben auf Stangen gehängt und demjenigen Orte der Aufbewahrung überwieſen, der dazu der dienlichſte iſt, d. h. der eine reine Luft und eine möglichſt gleiche Temperatur hat, die im Winter ſo wenig als möglich über und nicht tiefer als zwei oder drei Grad unter dem Gefrierpunkte ſteht und wo im Nothfalle geheizt werden kann. Auf ſolche Weiſe halten ſie ſich bis um die Faſtnacht herum. —

Von den Gefrorenen.

(Des Glaces.)

Von den Geräthschaften, die man zur Verfertigung des Gefrorenen nöthig hat, sowie von der Bearbeitung desselben.

Die Büchsen, in welchen das Gefrorene gemacht wird, werden von Zinn verfertigt. Sie müssen rund, ungefähr 12 bis 18 Zoll hoch und im Durchmesser 6 Zoll weit sein; der Boden wird flach gewölbt; der Deckel, welcher ungefähr $1\frac{1}{2}$ Zoll an der Büchse heruntergeht, muß recht gut schließen, und mit einem Griff versehen sein, in welchen man mit der Hand fassen kann. Die Spatel, mit welchen man das Gefrorene durcharbeitet, sind von festem Holze, haben unten ungefähr die Größe einer kleinen Hand und sind muldenförmig; der Stiel kann 20 bis 24 Zoll lang sein. Wenn die Spatel von Holz sind, so muß man sie unten manchmal scharf schneiden, damit man das Gefrorne von den Seiten der Büchse leicht abstoßen kann. Die Eimer oder Stütze, in welchen man frieren läßt, müssen so weit sein, daß rund um die darin stehende Büchse herum ein Raum von 3 bis 4 Zoll bleibt, wo das Eis zu liegen kömmt. Die Büchsen müssen 2 Zoll über dem Eimer in die Höhe stehen, und wenn dieses nicht der Fall ist, so kann man ein Klötzchen oder ein passendes Stück Eis unter die Büchse legen. Dicht über dem Boden

des Eimers ist ein mit einem Zapfen versehenes Loch, durch welches man, in so ferne dieß nöthig ist, das von dem Eis geschmolzene Wasser ablassen kann. Dieses sind die nothwendigen Gefässe, in denen man das Gefrorene fertig macht, und wenn man Letzteres in Tassen, Gläsern oder Bechern auf die Tafel geben will, so sticht man es mit einem Löffel aus den Büchsen, und füllt es ein. Man hat aber auch vielerlei Formen, in welchen es nach der Verfertigung gedrückt wird, und welche man dann ganz zur Tafel gibt. Die Formen sind von Blech oder auch von Zinn; man hat pyramidenförmige oder butterförmige Käse, Rosetten, Formen, welche Früchte vorstellen u. s. w. Zum Stoßen des Eises ist ein großer, rund ausgewölbter Stein und eine mit einem eisernen Reif beschlagene Keule von festem Holze am besten zu gebrauchen.

Sind nun die Bestandtheile, welche zum Gefrornen kommen, so weit zubereitet, daß es in die Büchsen kömmt, so wird letztere mit dem Deckel fest zugemacht, in den Eimer gethan, und in Eis gesetzt. Das Eis wird schnell in die kleinsten Stücke gestoßen, und, damit es nicht zu sehr schmilzt, mit Salz vermischt und um die Büchse gethan; damit es recht an die Büchse anschließt, muß man es mehrere Mal zusammen rütteln, und mit einem eisernen Löffel fest einstoßen. Das Eis muß so hoch

stehen als der Eimer ist. Zu drei Eimern rechnet man ungefähr 3 Pfund Salz; übrigens darf man sich nicht genau daran binden, es kömmt darauf an, was man für eine Sorte Gefrorenes macht; die Rahmgefrornen frieren leicht, und die Saft-, mehr noch die Weingefrornen, schwerer; durch das Salz zwingt man es zum schneller Frieren. Wenn die Büchse eingesetzt ist, so stellt man sie auf einen hölzernen Stuhl oder Bank vor sich, wischt den Deckel und die Büchse, so weit sie vom Eise frei, sauber ab, faßt mit der Hand den Griff des Deckels, und dreht die Büchse immer im Kreise herum. Wenn dieses ein Weilchen geschehen ist, macht man die Büchse auf, wischt sie, so weit der Deckel herunter gegangen, rein ab, und thut den Spatel hinein, mit welchem man das, was sich an den Seiten angesetzt hat, abstößt, drückt auch damit wieder anderes an und dreht wieder. Auf diese Art fährt man fort. Ist das Gefrorne etwas stärker, so wird die Büchse mit dem Spatel umgedreht: man drückt ihn nämlich in der Büchse an einer Seite fest an, faßt ihn ganz oben leicht mit der linken Hand, und mit der rechten unten kurz über die Büchse, und nun dreht man; hierin muß man erst etwas Uebung haben, alsdann kann man sehr schnell drehen, welches auch zum baldigen Frieren viel beiträgt. Eine Hauptsache ist nun, um das Gefrorne recht

wohlschmeckend zu machen, das Tabliren; dieses ist: daß man das Gefrorne, wenn es anfängt fest zu werden, recht oft mit dem Spatel an die Seiten der Büchse andrückt und so fortfährt, es auf diese Art recht durchzuarbeiten; denn dadurch wird das Gefrorne recht fein. Ist es fertig, so thut man den Spatel heraus, streicht ihn mit einem Löffel ab, und dressirt es in der Büchse zu einer Spitze in die Höhe, damit es so wenig wie möglich an den Seiten anstößt. Wenn es nicht gleich gebraucht wird, und das Eis sehr geschmolzen ist, muß man das Wasser ablassen und frisches Eis um die Büchse thun. Wird das Gefrorne in Formen gedrückt, so setzt man diese dann auch ganz in Eis, läßt aber das Loch unten immer offen, damit das sich sammelnde Wasser stets ablaufen kann. Sind es kleinere Formen, in welche man das Gefrorne thut, z. B. Früchte, so werden sie erst in Papier gewickelt. Wenn das Gefrorne aus den Formen gethan werden soll, so wischt man letztere erst ab, taucht sie dann auf allen Seiten schnell in heißes Wasser, wischt sie nochmals schnell ab, und stürzt das Gefrorne auf die Schüssel oder Teller, auf denen es angegeben werden soll. Sind die Formen klein, so legt man sie in ein Tuch und taucht sie mit diesem schnell in's heiße Wasser. Hat man Früchte, z. B. Pfirschen, Aprikosen u. s. w. davon gemacht, so gibt man ihnen noch auf

einer Seite einen rothen Anflug mit Saft, z. B. mit Himbeersaft u. s. w. Das Gefrorne muß ohngefähr die Konsistenz der Butter haben.

Rahmgefrornes mit Vanille. Man schlägt acht Eigelb in einem Kessel mit dem Schneebeschen schaumig, gießt nach und nach eine Maß süßen Rahm dazu und thut 3/4 Pfd. feinen Zucker und zwei Stangen etwas geklopfte und in kleine Stücken geschnittene Vanille hinein. Dies läßt man unter beständigem Schlagen einmal aufkochen, setzt es alsdann vom Feuer und schlägt es noch so lange bis es nur noch lauwarm ist. Dann gießt man es durch ein feines Haarsieb in eine irdene Schüssel, füllt es in eine Gefrierbüchse, und verfahre, wie oben gezeigt. Ebenso macht man die Gefrorne von Marachino, und andern feinen Liqueures, nur läßt man dann die Vanille weg.

Chocoladgefrornes. Dieses Gefrorne bereitet man wie das Rahmgefrorne, mit dem Unterschiede, daß man die Vanille wegläßt, und dafür zwölf Loth geriebener Chocolade, die man auf dem Feuer mit etwas Milch aufgelöst hat, darunter mischt, die Flüssigkeit durch ein Sieb laufen läßt und sie dann in die Gefrierbüchse füllt. —

Kaffeegefrornes. Man röstet acht Loth feinen Mokakaffee zur hochgelben Farbe, macht eine Maß Rahm siedend, in den man 3/4 Pfund Zucker gethan, schüttet den heiß ge-

brannten Kaffee hinein, deckt ihn zu und läßt ihn 1/4 Stunde stehen. Hernach schlägt man acht Eigelb in einen Kessel mit dem Besen, gießt den Rahm nach und nach darunter, setzt ihn auf's Feuer, schlägt ihn bis er einmal aufgekocht hat, setzt ihn wieder vom Feuer und schlägt ihn noch so lange, bis er nur noch lauwarm ist. Dann läßt man ihn durch ein feines Haarsieb laufen, füllt ihn in die Gefrierbüchse und setzt ihn in's Eis.

Erdbeergefrornes. Man treibt recht reife Walderdbeeren durch ein feines Sieb, damit alle Kernen zurückbleiben, läutert auf 1 Pfund Erdbeersaft 1 Pfund Zucker, rührt ihn darunter, reibt die Schale von zwei Zitronen an Zucker ab und schabt sie in den Saft, gibt auch den Saft von zwei Zitronen nebst einem starken halben Schoppen weißen Wein hinein und füllt die Flüssigkeit in die Gefrierbüchse.

Himbeergefrornes. Wird behandelt wie das Erdbeergefrorne, nur läßt man den Wein weg.

Kirschgefrornes. Man gibt 2 Pfund schwarze und recht reife Kirschen mit 1/4 Pfund Zucker und etwas Zimmt in einen messingenen Kessel, stellt sie auf's Feuer und läßt sie einen Wall thun. Hernach passirt man sie durch ein feines Sieb, so daß nur die Haut zurück bleibt, stößt eine Hand voll Kirschsteine und zieht sie

in einem Glase siedenden Wassers mit der Säure von zwei Zitronen aus, gießt unter den Kirschsaft 1 Pfund geläuterten Zucker nebst dem durchgelaufenen Kirschsteinwasser und gibt die Flüssigkeit in die Gefrierbüchse.

Aprikosengefrornes. Dreißig recht reife Aprikosen schneide man entzwei, hebt die Steine heraus, passirt sie durch ein feines Haarsieb, und mischt 1 Pfund geläuterten Zucker darunter. Hernach stößt man zwölf Aprikosensteine, läßt sie in einem Glase siedenden Wassers ausziehen, gibt auch den Saft von zwei Zitronen hinzu, siebt ihn unter das Aprikosenmarmelade und füllt es ein.

Pfirschengefrornes. Wird bereitet wie das Aprikosengefrorne.

Punschgefrornes. Reibe die gelbe Schale von zwei Zitronen und einer bittern Orange auf Zucker ab, schabe dieses in ein irdenes Gefäß, und presse den Saft von acht schönen Zitronen und der abgeriebenen Orange dazu, gieße ungefähr einen schwachen Schoppen Wasser hinein, versüße es mit geläutertem Zucker, presse es durch eine Serviette, und lasse es frieren. Während des Frierens gießt man nach und nach ungefähr einen Schoppen Arak hinein.

Ponche à la Glace. Man zerschlage ein Pfund Zucker, thue ihn in eine Schüssel, und gieße nur so viel Wasser darüber, als

nöthig ist zum Auflösen, presse den Saft von sechs schönen Zitronen, und gieße eine Maas Champagner und 1/2 Maas Arak dazu, dann lasse man dieses durch eine Serviette laufen, und gieße es in eine Frierbüchse. Dieses Gefrorne muß wohl dicklicht, doch aber noch eine etwas flüssige Masse nach dem Gefrieren sein. Es wird in Champagnergläser servirt.

Ponche à la Romaine. Man presse den Saft von sechs Zitronen in eine irdene Schüssel, und gieße eine Maß Champagner und einen starken Schoppen Arak hinzu. Hernach läutert man ein Pfund Zucker, reibt die Schale von zwei Pomeranzen und zwei Zitronen an Zucker ab und schabt sie in den fertig geläuterten Zucker, womit man die andere Flüssigkeit versüßt und das Ganze dann in die Gefrierbüchse einfüllt. Dieses Gefrorne läßt man etwas stärker frieren als das vorige, und rührt dann, wenn es servirt werden soll, das zu festem Schnee geschlagene Weiße von sechs Eiern hinein.

Von den kühlenden und geistigen Getränken.

A. Kühlende Getränke.

Impérial. Man thut 3 Maas Wasser mit 3/4 Pfund Zucker und 1 Loth Cremor tar-

tari in einen Kessel, schält 3 Zitronen ganz fein und thut die Schale mit dazu. Hernach deckt man eine Serviette über eine porzellainene Schüssel, preßt den Saft der 3 Zitronen darauf, gießt das Wasser, sobald es ein Mal aufgekocht hat, hindurch, stellt es kalt und gebraucht es.

Limonade. Man reibt eine Zitrone auf 1/4 Pfund Zucker ab, preßt den Saft von 3 Zitronen dazu, gießt eine Maß Brunnenwasser hinzu, und drückt es, wenn sich der Zucker aufgelöst hat, durch eine Serviette.

Mandelmilch. (Orgeade.) Man wascht 1/4 Pfund Mandeln, worunter einige bittere sein dürfen, einige Mal durch, reibt sie mit Wasser in einem Mörser oder Reibsteine recht fein, thut sie alsdann in eine irdene Schüssel, rührt nach und nach 1 Maas Wasser dazu, und preßt es durch eine Serviette auf 4 Loth feinen Zucker. Man kann auch bei dem Reiben der Mandeln ein wenig geröstete Orangeblüthen mit dazu thun, welches der Mandelmilch einen sehr angenehmen Geschmack ertheilt.

B. Geistige Getränke.

Bischoff. In die Schale von 4 Orangen werden mit dem Messer flache Einschnitte gemacht, dann dieselben auf dem Roste über gelindem Kohlenfeuer geröstet. Nun werden kreuzweise

tiefe Einschnitte in die Orangen gemacht, diese in eine porzellainene Schüssel gethan, 2 Maas rothen Wein darüber gegossen, gut zugedeckt und an einen warmen Ort gestellt, damit sich dieselben ausziehen. Nach angefähr 6 Stunden drückt man die Flüssigkeit sammt dem Safte der Pomeranzen durch eine Serviette und versüßt das Getränk nach Gutdünken mit feinem Zucker.

Punsch, gewöhnlicher. Man reibt die Schale von 3 Zitronen an 1 Pfund Zucker ab, zerschlägt ihn in kleine Stückchen, thut ihn in eine Terrine, gießt ein wenig heißes Wasser darüber, damit er sich auflöst, gießt den Saft von 5 Zitronen durch eine Serviette, gießt eine Flasche Arak oder so viel guten Rum dazu, so wie 1 ½ Maas kochendes Wasser und bedeckt die Terrine sogleich. Man kann in dem Wasser auch ein wenig Thee mit ziehen lassen; auch macht es den Punsch angenehm, wenn eine Orange auf dem Zucker mit abgerieben und der Saft derselben dazu gepreßt wird.

Champagner-Punsch wird ganz so verfertiget wie der Ponche à la Glace (siehe Gefrorne), doch ohne daß man ihn gefrieren läßt; man kann zu derselben Quantität eine halbe Flasche Champagner mehr zugießen und auf dem Zucker erst eine Orange abreiben.

Punsch royal. Man thut in eine Terrine 1 ½ Pfund in kleine Stückchen zerschlagenen Zucker, gießt ½ Maas kochendes

Wasser, worin man etwas feinen Thee hat ziehen lassen, darüber, und rührt es um, damit der Zucker sich auflöst. Alsdann preßt man den Saft von sechs Zitronen, gießt eine halbe Flasche Champagner, eben so viel Arak, Rheinwein, Burgunder und etwas Marachino dazu, rührt ihn mit dem Punschlöffel unter einander, gießt ihn in eine Terrine und servirt ihn.

Kalter Punsch. Man reibt die Schale von 3 Zitronen auf 2 Pfund Zucker ab, schlägt ihn in kleine Stückchen, thut ihn in die Terrine, preßt den Saft von 9 schönen Zitronen dazu, gießt 3 Flaschen Rheinwein und 1 Flasche Arak, oder 1½ Flasche guten Rum hinein, läßt es einige Stunden stehen und servirt ihn.

Cardinal. Man läßt 1 Maß guten Vin de Grave oder Persac mit ¼ Pfund Zucker kochend heiß werden und gießt alsdann 1 Loth Bischoffessenz dazu. Dieses Getränke kann man warm oder kalt serviren.

Glühwein. Man gießt 2 Maas rothen Wein in eine Terrine, thut ein halb Pfund Zucker, etwas Zimmt, Nelken und abgeschälte Zitronenschale hinein, läßt ihn heiß werden, aber nicht kochen und zündet ihn mit einem brennenden Papiere an, läßt ihn so lange brennen, bis er von selbst erlöscht und dann durch eine Serviette laufen.

Hippocras. Man thut 1 Flasche guten

Rheinwein mit 1 Pfund Raffinadzucker, 2 Gran weißen Pfeffer, 2 Loth Zimmt und der Schale einer Zitrone, nebst 12 Stück schönen Borsdorfer Aepfel oder Reinetten, die man geschält und in Scheiben geschnitten hat, in ein wohl verdecktes Gefäß und läßt es 24 Stunden stehen. Alsdann bindet man 1 Gran Ambra, welcher mit ein wenig Zucker fein gestoßen, in ein leinenes Tüchelchen, legt es in einen Filtrirsack und läßt den Wein einige Mal durchlaufen. —

Fletsch. Man reibt 3 Zitronen auf Zucker ab, schabt ihn in eine Terrine, gießt 2 Maas Pontac und 2 Maas Wasser darüber, läßt es durch eine Serviette laufen und versüßt es mit geläutertem Zucker.

Nekus (ein englisches Getränk). Eine Maß rother Wein wird mit etwas ganzem Zimmt und Nelken, etwas Muskatnuß und ½ Pfund Zucker in ein Gefäß gethan, wohl zugedeckt und auf's Feuer gesetzt. Man läßt den Wein möglichst heiß werden, doch nicht kochen, gießt ihn durch eine Serviette und servirt ihn heiß.

Whist. Man kocht 1 Loth guten Thee in einer Flasche Wasser, gießt dieses durch eine Serviette auf 1 Pfund Zucker, preßt den Saft von sechs Zitronen dazu und gießt 3 Maas guten Medoc hinzu. Dieses läßt man auf

Kohlenfeuer heiß werden, doch nicht zu heiß, und servirt es warm.

Dreifuß. Zu 1 Maas rothen Wein thut man etwas ganzen Zimmt, Vanille und 1/4 Pfund Zucker, und setzt es auf's Feuer. Indessen werden 8 Eigelb mit etwas Mehl verrührt und wenn der Wein kocht, langsam dazu gethan. Alsdann läßt man es unter beständigem Schlagen mit der Schneeruthe noch ein Mal steigen. Man servirt es in Tassen.

Inhalt des dritten Theiles.

Seite.

Aufbewahrung aller Gattungen von Lebensmitteln durch Dunst, Dörre und Einmachen in Zucker (siehe Vorrathskammer.) 175
Auflauf von Reis 24
" " " mit Arac 25
" " " mit Kaffe 25
" " Reismehl 26
" " Kastanien 26
" " Schaum (Omelette soufflée) 27
" " " mit Aprikosen . . 28
" " " " Erdbeer . . 28
" " " " Zitronen . . 29
" " Käse (Fondus) 29
Backwerke große und kleine . . . 92
Backwerke (große):
" Biscuit-Torte 92
" Schwarzbrodtorte 92

		Seite.
Backwerke (große):	Mandeltorte . .	93
"	Chocoladetorte	94
"	Tourte à la Madelaine . .	95
"	Englischer Pfundkuchen . .	95
"	Biscuit-Roulade	96
"	Punschtorte	97
"	Sandtorte	98
"	Carmelitertorte	99
"	Jägertorte	99
"	Musslin-Torte	100
"	Adolphinentorte	100
"	Tourte à la Regeance . .	101
"	Linzer-Torte	101
"	Wienertorte	102
"	Mailänd. Torte } Zierspeisen	103
"	Genfer Torte } oder	103
"	Nugattorte } Schaugerichte	105
"	Spießkuchen	106
Backwerke (kleine):		
"	Petits puits d'amour . . .	122
"	Canapés von Blätterteig mit Confiture . . .	123
"	" glacirt	123
"	Génoises à la Reine . .	124
"	Petits gateaux à la Madelaine	124
"	Törtchen à la Portugaise .	126
"	Aepfeltörtchen	126
"	Sandtörtchen	126
"	Nelsonstörtchen	127
"	Petits Choux	127
"	Petits pains à la Princesse	129
"	" " du Roi . .	129
"	Ramequins	129

Seite.

Backwerke (kleine), die als Dessert, sowie zum Garniren der Crêmes, der Compotes, des Rahmschnee's und zur Verzierung großer Backwerke gebraucht werden können:

" Marmor 130
" Felsenzucker 131
" Auflauf von Mandeln . . 132
" " ohne Mandeln . . 133
" Damenmündchen (Bouchées des Dames) 133
" Biscuits glacirte 134
" Macronen 134
" " mit Chocolade . 135
" " bittere . . . 135
" Meringues 135
" " trockene . . . 136
" Tourons oder Bögen . . 136
" Bögen mit Mandeln . . . 136
" Bögen auf böhmische Art . 137
" Cornets oder Zuckerdütchen von Mandeln 137
" Génoises glacirt 138
" Kastanienbrödchen 139
" Orangebrödchen 139
" Canapés (Schnitten aus Blätterteig) 140
" Milanaises (Mailänderle) . 140

Backwerke von Hefe als Thee- und Kaffegebäcke:

Große Gebäcke:

" " Apostelskuchen (Brioche) 141

		Seite.
Backwerke —	Compiennkuchen . . .	143
„ „	Kaiserkuchen	144
„ „	Polnischer Babakuchen .	145
„ „	Solilemne oder franz. Butterkuchen	146
„ „	Gerührter Bund oder Gugelhopf	147
„ „	Geschlagener Hefenkuchen	149
„ „	Bleikuchen (ohne Hefe)	150
	Kleine Gebäcke:	
„ „	Hefen-Biscuits . . .	151
„ „	Hefenringe	152
„ „	Hefenkrapfen (nicht in Schmalz)	153
„ „	Kleiner Bund (Gugelhopf	153
„ „	Mürbe Theestängelchen .	154
„ „	Wiener Gipfel . . .	154
„ „	Theebrod (ohne Hefe) .	155
„ „	Theeschlangen	156
„ „	Theekränzchen . . .	156
„ „	Bretzeln zum Thee . .	156
„ „	Anisbrod zum Thee .	157
„ „	Englische Tartelettes zu Thee	157
„ „	Zwieback	157
„ „	Schwabenbrod . . .	158
„ „	Vanille-Bretzeln . . .	158
„ „	Hefenwaffeln	158
„ „	Geschlagene Waffeln .	159
„ „	Rahmwaffeln	160
„ „	Hohlhippen	160
„ „	Gewöhnliche Brodschnitten zu Thee	161

	Seite.
Backwerke — Maquée (Käse) . . .	61
Carmin, flüssigen, zu machen	91
Compotes, siehe Obstspeisen	62
Crêmes:	
„ Mandel-Crême	72
„ Crême mit Pistazien	74
„ „ „ Erdbeeren	75
„ „ „ Himbeeren	75
„ „ „ Rahmschnee (Fromage bavarois)	75
„ „ „ „ mit grünen Nüssen	76
„ „ „ „ „ Kaffe	77
„ „ „ „ „ Chocolade	77
„ „ „ „ „ Mandeln	77
„ „ „ „ „ Vanille	77
„ „ „ „ „ Caramel	77
„ „ „ „ „ Veilchen	77
„ „ „ „ „ Rosen	78
„ „ „ „ „ Nelken	78
„ „ „ „ „ Orangenblüthe .	70
„ „ „ „ „ Erdbeeren, Himbeeren .	78
„ „ „ „ „ Johannisbeeren, Aprikosen	79
„ „ „ „ „ Pfirschen	79
„ „ „ „ „ Marachino .	68
Crêmes, französische (Chaud-froid) . .	79
„ „ mit Mandeln .	72

	Seite
Blei-Crême	81
„ „ mit Erdbeeren	81
„ „ mit Aprikosen	82
Crême, gefrorenes à la Vanille . .	82
Crêmes in Dunst (au bain-marie) . .	83
„ „ „ mit Vanille . . .	84
„ „ „ „ Chocolade . .	84
„ „ „ „ Kaffe	84
„ „ „ „ Caramel . . .	85
„ „ „ „ Marachino . .	85
„ „ „ „ Mandeln . .	85
Eierspeisen:	
„ Rühreier	43
„ Rührei in der Schale . .	44
„ „ mit Kalbsnieren .	44
„ „ „ Schinken . .	44
„ „ „ Bratwurst, geräuchertem Lachs, Bücklingen, Fischen	44
„ Rührei mit Zuckererbsen .	44
„ „ „ Pflückspargeln .	44
„ Pfannkuchen oder deutsches Omelette . .	45
„ „ mit Aepfel (süß)	45
„ Omelette (ohne Mehl) . .	45
„ „ mit Schinken . .	46
„ „ „ Gemüsen .	46
„ „ „ Confiture .	46
Gefrorenes (Glaçes):	213
Rahmgefrornes mit Vanille . . .	217
Chocoladgefrornes	217
Kaffeegefrornes	217
Erdbeergefrornes	218

Seite.
Himbeergefrornes 218
Kirschengefrornes 218
Aprikosengefrornes 219
Pfirsichgefrornes 219
Punschgefrornes 219
Ponche à la Glacé 219
Ponche à la Romaine 220
Gelée oder süße Gallerte (Sulz): 50
„ von Veilchen 54
„ „ Rosen 55
„ „ Orangeblüthe 55
„ „ Orangeblüthe mit Caramel . 55
„ „ Erdbeer 56
„ „ Himbeer 56
„ „ Johannisbeer 56
„ „ Kirschen 57
„ „ des quatre fruits 57
„ „ Traubensaft 57
„ „ Berberitzen 57
„ „ Aprikosen 58
„ „ Ananas 58
„ „ Orangen 58
„ „ Zitronen 60
„ „ Vanille 60
„ „ Kaffee 61
„ „ Thee 61
„ „ Arak 61
„ „ Marachino 62
„ „ Zitronen für Kranke 64
„ „ Aepfel für Kranke 64
„ „ Brunnenkresse für Kranke . . 65
„ „ gemischten Früchten 63
„ „ geschlagene oder Wein-Cremes 65

	Seite
Gelées und Crêmes zu färben	51
Getränke kühlende und geistige	220
Impérial	220
Limonade	221
Mandelmilch	221
Bischoff	221
Punsch gewöhnlicher	222
Champagner-Punsch	222
Punsch royal	222
Kalter Punsch	223
Cardinal	223
Glühwein	223
Hippocras	223
Fletsch	224
Nektus	224
Whist	224
Dreifuß	225
Glasuren zu Backwerken	87
weiße Glasur A.	87
„ Guß B.	88
von Sauerbeer C.	88
„ Chocolade D.	89
weiße auf andere Weise E.	89
„ gekochte auf andere Weise F.	90
rothe gekocht von Sauerbeer G.	90
von Punsch H.	91
Guß zum Glasiren der Torten, siehe Glasuren	87
Guß zu Obstkuchen siehe Kirschentorte und Aepfelkuchen	119
Hausenblase zu kochen und zu läutern.	50
Klöße als Mehlspeisen oder Bei-	

Seite

platte zu Gemüsen und braunen Ragouts:
Klöße Frankfurter 21
„ hessische 22
Kartoffelklöße 23
Kuchen kalte:
Kirschenkuchen 118
Aepfelkuchen 119
Zwetschgenkuchen 126
Aprikosenkuchen 120
Pfirschenkuchen 120
Käskuchen (süßer) 120
Käskuchen (saurer) 121
Mandeln zu färben zum Verzieren der Backwerke.
Mehl- u. Milchspeisen u. warme Kuchen:
Pudding mit Mark 2
„ „ Reis 3
Kuchen von Reis 5
Aepfel mit Reis 6
Grieskuchen 8
Brodkuchen 8
Nudelkuchen 9
Pannequettes 9
Timbale von Reis mit Mandelmilch 10
Reistimbale mit Kaffee 11
Timbale von Nudeln 12
„ „ von Kartoffeln . . . 12
Dariolen (Darioles) 13
„ mit Kartoffelmehl . . . 14
Talmuß 15
Mirlitons 15
Fanchonettes 15

Seite.
Mehl- u. Milchspeisen: Schinkennudeln 16
„ Rahmnudeln 17
„ Milchnudeln 18
„ Dukatennudeln 18
„ Butterklöße 19
„ Windklöße 20
„ Fünfminuteneier . . . 22
Mehl- u. Obstspeisen in Schmalz gebacken:
„ Croquettes von Kastanien 30
„ „ „ Kartoffeln 31
„ „ „ Reis mit Mandeln 32
„ „ „ Kaffee 32
„ „ „ Nudeln 33
„ Crême gebackenes 33
„ Cannelons von Blätterteig mit Aprikosen 33
„ „ à l'Allemande mit Rosinen 34
„ „ mit Himbeergelée . . . 34
„ „ mit Zimmt 35
„ Faschingskrapfen 36
„ Spritzkuchen 36
„ Beignets soufflés 37
„ Goldhauben oder Strauben . . . 38
„ Rädergebackenes 38
„ Beignets à la Dauphine (Küchle von Hefenteig) 39
„ Beignets oder Küchle von Aepfel . . 39
„ „ „ „ „ Pfirschen . 40
„ „ von Orangen 41
„ „ „ Kirschen 41
„ „ „ Johannisbeer 42
Obstspeisen (Compotes) warme:
Aepfel im Rand 162
Zwetschgen im Rand 163
Pfirschen im Rand 163

Seite
Aprikosen im Rand 163
Reineclauden im Rand 163
Birnen im Rand 163
Aepfel mit Butter im Rand . . . 164
Charlotte von Aepfel 164
„ „ Pfirschen 165
„ „ Aprikosen 165
„ „ Birnen, Pflaumen . 165
Obstspeisen kalte:
Orangen glacirt (Croque-en-bouche) 165
Macedoine von Früchten (ungekocht) 166
Compote von Aepfel 167
„ „ „ mit Rosinen . 168
„ „ „ mit Hagebutten 169
„ „ „ à la Bohemienne 170
Aepfelbrei oder Marmeladen-Aepfel 171
Compote von Quitten 171
„ „ Birnen 172
„ „ Aprikosen. 173
„ „ Pfirschen, Zwetschgen u. s. w. 174
„ „ Kirschen 174
Puddings siehe Mehlspeisen.
Rahmschnee oder geschlagener Rahm:
Rahmschnee mit Marachino . . . 68
„ „ Kaffee 69
„ „ Vanille 69
„ „ Chocolade . . . 69
„ „ Erdbeer 69
„ „ Rosen 69
„ „ Orangeblüthe . . 70
„ „ Caramel 70
„ „ Orangen u. Zitronen 70
Charlotte à la Parisienne 71

Seite

Saucen, süße:
Weinschaum (Chaud-déau) siehe Pudding mit Mark 2
Kirschen-Sauce siehe Pudding v. Reis 3
Hagebutten-Sauce ebendaselbst . . 3
Rahm-Sauce mit Mandeln s. Kuchen von Reis 6
Erdbeersauce s. Aepfel mit Reis . . 6
Sultane siehe „Torte à la Sultane" 111
Tabliren des Zuckers siehe Guß B.
Torten von Blätter- und anderm Teige von Früchten u. s. w. 111
Tourte à la Sultane 111
Tausendblättertorte 113
Torte mit Mandel-Crême 114
Torte von Aepfel (s. auch Hefenringe) 115
Torte mit Kirschen 116
Torte mit Aprikosen 117
Torte mit Quitten 117
Vorrathskammer oder Aufbewahrung der Gemüse und des Obstes.
Auf welchen Grundsätzen beruht jede Aufbewahrungsmethode? auf welcher Kraft beruht das Appert'sche Verfahren? Welches ist das zweckmäßigste Verfahren beim Dörren der Früchte? Warum bedürfen manche Substanzen vor dem Dörren eines vorherigen Kochens? Wie müssen gedörrte Gemüse beim Kochen behandelt werden? Was hat man bei den im Zucker einzumachenden Früchten zu beobachten? Wie muß der Zucker geläutert werden? In wie viel Grade kann man

Seite

ihn kochen? Was hat man bei den in Zucker einzumachenden Früchten im Allgemeinen zu beobachten? . 175
Kirschen in Zucker 180
Kirschenmarmelade 180
Gelée von Kirschen 181
Marmelade von Zwetschgen . . . 181
„ „ Hagebutten . . . 182
„ „ Himbeer 182
Himbeersaft 182
Gelée von Aepfel 184
Trocken in Zucker eingemachte Früchte
Früchte in Branntwein 185
Gemüse, Fleisch und Früchte in Dunst.
Von was hängt hiebei das Gelingen hauptsächlich ab? Wie müssen die Gefässe dazu beschaffen sein? Wie die Korkstöpsel? Was versteht man unter Marien- oder Wasserbad? Was unter Dampfbad? . . . . . 186—92
Erbsen in Dunst 193
Bohnen in Dunst 195
Blumenkohl in Dunst 196
Sauerampfer in Dunst 196
Spinat und Endivien 197
Liebesäpfel oder Tomates in Dunst 197
Trüffel und Schwämme überhaupt . 198
Fleisch alle Gattungen 199
Obst und Obstsäfte in Dunst . 201
Waldkirschensaft 201
Berberitz- oder Sauerbeersaft . . . 202
Kirschen 203
Erdbeeren 203

Seite

Aprikosen 204
Pfirschen 205
Pflaumen 205
Reineclauden 205
Quitten 205
Birnen 205
Solche Früchte auf bürgerliche weniger kostspielige und weniger umständliche Art in Dunst zu kochen 205
Zubereitung des frischen Traubensaftes; derselbe ist bei allen in Dunst eingemachten Früchten dem Zucker vorzuziehen . 206
Was hat man zu beobachten, wenn man die in Dunst eingemachten Gemüse und Früchte gebrauchen will? 207

Zierspeisen, süße, s. Genfer-Torte und Tourte à la Sultane. 111
Zucker, das Ausläutern desselben. 47
„ zum Breitlauf 49
„ zur Perle 49
„ zum Flug 49
„ zum Bruch 49
„ zu Caramel 50
„ Hagelzucker zum Verzieren der Backwerke 87
„ das Tabliren des Zuckers s. Guß B. 83
„ mit Vanille 70
„ mit Orangen und Zitronen . . . 70
„ mit Kaffee 71

Durch J. Scheible in Stuttgart, so wie durch alle Buchhandlungen können ferner folgende Werke bezogen werden:

Schatzkammer

der

Künste und Gewerbe

oder

die enthüllten Geheimnisse der Industrie

in

mehr als sechshundert neuen, bisher geheimgehaltenen oder zu enormen Preisen feilgebotenen Recepten aus allen Fächern der Gewerbe, Künste, Haushaltung, Landwirthschaft u. s. w., nebst einem Anhange der ausgezeichnetsten und wirksamsten Volksheilmittel gegen verschiedene Krankheiten, gutgeheißen von renommirten Aerzten der Neuzeit.

Von

M. Chevalier,

Chemiker und Professor, Mitglied der Akademie der Wissenschaften und des Gesundheitsrathes von Frankreich 2c.

Nach der achten französischen Original-Ausgabe. (368 Seiten stark.) Preis dauerhaft brochirt nur 48 Kreuzer oder 14 Sgr.

Kurzer Auszug aus dem Inhalts-Verzeichnisse.

Aetheröl. — Agatsteine werthvoller zu machen. — Alabaster und Marmor recht weiß zu machen. — Alkermès de Florence. — Alkohol zu entwässern. — Ameisen zu vertreiben und zu vertilgen. — Ananasöl. — Gegen übelriechenden Athem. — Atlasholz, gelbes. — Atlas zu waschen. — Augenleiden zu heilen. — Balsam gegen Rheumatismen. — Baume humain. — Beize für Fußböden der Wohnzimmer. — Nicht betrunken zu werden. — Betrunkene wieder nüchtern zu machen. — Gegen die Bisse und Stiche verschiedener Thiere. — Holz blau zu färben. — Bleibaum. — Bleichen des Elfenbeins, Honigs, der Knochen, des Strohs, leinen und baumwollenen Gespinnste oder Gewebe. — Blonden zu waschen. — Wachsfärberei für künstliche Blumen. — Brandwunden. — Dem Branntwein den herben Geschmack zu benehmen, trüben zu klären. — Bronce das Aussehen des Kupfers zu geben. — Zertheilung der Bronce. — Brunnenwasser zum Waschen mit Seife tauglich zu machen. — Der Butter den ranzigen Geschmack zu benehmen. — Butter frisch zu erhalten. — Reinigung der Butter. — Cannelin de Corfu. — Carvofolino. — Caschemirshawls zu waschen. — Cedrat-Crême. — Moussirenden Champagner aus weißem Wein zu bereiten. — Chocolade-Crême. — Präservativ- und Heilmittel gegen die Cholera. — Russische Christofia. — Künstlicher Cider.

— Citronen und Orangen aufzubewahren. — Compote von den verschiedensten Früchten zu bereiten. — Confitüren. — Flüssige Confitüren. Confitüren von Aprikosen, Cacao und Pflaumen. — Coquette flatteuse. — Crême de menthe vert. — Crême de Nymphe. — Crême du Portugal. — Crême für den Teint. — Bereitung der Crême glace. — Aechter holländischer Curaçao. — Daguerreotyp. — Desinfectionspulver. — Blaue, gelbe, grüne, lithographische, rothe, schwarze Dinte zu bereiten. — Glänzende Doppeldinte. — Golddinte. — Silberdinte. — Zeichendinte für Wäsche. — Sympathetische Dinte. — Dintenflecke auszumachen. — Druckerrosa mit Saflor. — Eau de chasseur. — Eau des belles femmes. — Eibisch-Syrup. — Eier lange aufzubewahren. — Eisen geschmeidig zu machen. — Auf Eisen zu graviren. — Eisen gegen das Rosten zu schützen. — Eisen mit einem Kupferüberzuge zu versehen. — Eisen so hart wie Stahl zu machen. — Eisen zu durchbohren. — Einen Eiskeller im Kleinen für eine Haushaltung darzustellen. — Email zu bohren. — Engerlinge zu vertilgen. — Enthaarungsmittel. — Erdbeer-Ratafia. — Erdbeer-Syrup. — Daß der Essig im Sommer nicht verdirbt. — Essig stärker zu machen. — Estragon-Essig. — Himbeer-Essig. — In kurzer Zeit guten Essig zu machen. — Kampher-Essig. — Lavendel-Essig. — Vierräuber-Essig — Weinessig aus Traubenkämmen zu bereiten. — Wein in sehr starken Essig zu verwandeln. — Essig zum Gurken-Einmachen. — Extrait d'Absinthe. — Falbe Farbe für Nuß-

baumholz. — Färberei-Recepte. — Fässern den sauren und schimmlichen Geschmack und den üblen Geruch zu benehmen. — Zusammengesetzte Farben für Holz. — Alte Feilen wieder brauchbar zu machen. — Ferculum Saxoniae. — Ranziges Fett zu reinigen. — Chemische Feuerzeuge mit Schwefelsäure. — Alte Feuerzeuge wieder brauchbar zu machen. — Behandlung verschiedener Fieber. — Schnell und klar zu filtriren. — Firnisse. — Firniß auf Vergoldungen. — Firniß, der dem Glanz der Muschelschalen gleichkommt. — Firniß, der in zwei Stunden trocknet. — Firniß für Drahtarbeiten und Eisen. — Firniß zum Schutze der Spiegelfolie. — Firniß zum Ueberdrucken auf Glas und Holz. — Firniß zu wasserdichten Zeugen. — Fische frisch zu erhalten. — Verdorbene Fische zu reinigen. — Leuchtende Flasche. — Flecken auszumachen. — Flecken aus weißem Seidenzeuge oder aus carmoisinrothem Sammt. — Fleckwasser. — Parfümirtes Fleckenwasser. — Verdorbenes Fleisch zu reinigen. — Frostbeulen. — Künstliche Früchte darzustellen. — Gallenfieber. — Gefrorenes mit Fruchtsäften zu bereiten. — Gefrorenes ohne natürliches Eis zu bereiten. — Holz gelb zu färben. — Schönes Gelb auf Baumwollengarn. — Gelbsucht. — Ein Geldstück in einer Nußschaale zu schmelzen. — Gelées von Aepfel, Birnen u. s. w. — Alte gefirnißte Gemälde von Holz zu entfernen. — Gemälde mit salpetersaurem Silber darzustellen. — Gerstenmehl-Composition. — Frischgemalten Zimmern den Geruch zu benehmen. — Wohlfeiles hierartiges Getränk. — Gewehrläufe zu brüniren. — Vergleichende Gewichts- und Maß-

tabelle. — Gicht. — Absprengen des Glases durch Kohlen. — Glas zu bohren. — Untersuchung der Glasur der Thonwaaren. — Goldfarbe auf Seide und Baumwolle. — Goldfirniß. — Goldwaaren zu reinigen. — Goldwasser.. — Aechtes Grün auf Wolle, Seide und Baumwolle. — Druckergrün. — Seladongrün. — Grüne Farbe. — Grüne Farbe für geistige Flüssigkeiten. — Mittel gegen Grünspanvergiftung. — Gummi-Syrup. — Gußstahl mit Gußstahl oder mit Eisen zusammen zu schweißen. — Die Härte des Gyps zu vermehren. — Ueberzug beim Gypsgießen. — Aus Haaren kleine Gemälde zu machen. — Das Wachsthum der Haare zu befördern. — Die Haare glatt und glänzend zu erhalten. — Das Ausfallen der Haare zu verhindern. — Rothe Haare blond, braun oder schwarz zu machen. — Vorzügliches Haaröl. — Hämorrhoiden. — Lederne Handschuhe zu reinigen. — Wohlfeiles Hausbier ohne Brauereigeräthe darzustellen. — Hausbier, wie es in Flandern bereitet wird. — Hausenblase, um Bier, Wein ꝛc. zu klären. — Heilmittel gegen verschiedene Krankheiten. — Himbeer-Ratafia. — Das Färben der Hölzer. — Schwarze Hölzer. — Holz unverbrennlich zu machen. — Weißem Horn eine beliebige Farbe zu geben. — Hühneraugen. — Hülsenfrüchte zu kochen. — Huile Cordiale. — Huile de la Martinique. — Gegen den Biß wüthender Hunde. — Jasmin-Crême. — Kältemischung. — Kaffee-Crême. — Kampherbranntwein. — Kari. — Kartoffelbranntwein. — Kartoffeln mehrere Jahre aufzubewahren. — Kerzen zu machen. — Keuchhusten. — Kirschwasseröl. — Kitt, der dem

Feuer und Wasser widersteht. — Kitt für Goldarbeiter, Graveure u. s. w. — Kitt für metallene Röhren, Krystall, Fayence, Glas, zerbrochenes Porzellan. — Türkischer Kitt. — Knallgold. — Knallqueckſilber. — Knallsilber. — Kölnisches Wasser. — Kopalfirniß. — Kopffieber. — Kopfgrind. — Den Korallen ihre schöne rothe Farbe zu erhalten. — Krätze. — Krampf. — Krausemünzöl. — Kreide für Billardstöcke. — Litographische Kreide. — Halsbinde gegen den Kropf — Kupfer zu bronciren. — Kupferstiche im Augenblick zu kopiren. — Kupferstiche den Oelgemälden ähnlich zu machen. — Kupferstiche zu reinigen. — Daß die Lampengläser in der Hitze nicht zerspringen. — Lapisdruck. — Lebenselixir. — Flecken aus dem Leder herauszumachen. — Schmelzbare Legirung. — Tischlerleim. — Mundleim. — Leinöl zu reinigen und recht trocknend zu machen. — — Lippenpomade. — Alle Arten Liqueure ohne Destilation darzustellen. — Liqueure aus Anis, Citronen, Zimmt ꝛc. — Mittel gegen die Maden im Käse. — Madera. — Cagliostro's Magenelixir. Bitterer Magenliqueur. — Mahagoniholz verschiedene Farben zu geben. — Mandeln-Crême. — Marasquino. — Marasquino-Eis. — Marmeladen von Aepfel, Aprikosen, Birnen ꝛc. — Künstlicher Marmor. — Marmor und Porzellan von Grund aus zu reinigen. — Marmor zu bleichen. — Vertilgung der Maulwürfe. — Vertilgung der Maulwurfsgrillen. — Zerbrochene Meerschaumpfeifen zu kitten. — Merino zu waschen. — Messing ohne Silber weiß zu sieden. — Ein Wasser gegen Migräne. — Daß die Milch in der Hitze nicht verdirbt. — Geronnener Milch ihre

gewöhnliche Flüssigkeit zu geben. — Milch jahrelang in Flaschen aufzubewahren. — Metallische Moirés. — Molken zu bereiten. — Künstlicher Moschus. — Mücken zu vertilgen. — Englisches Mundreinigungwasser. — Muskatwein von Frontignan. — Musivsilber. — Myrrhenöl. — Nagelgeschwüre. — Nelkenöl. — Nerolielexir. — Eine schöne Art Neusilber. — Alten Nüssen den frischen Geschmack wieder zu geben. — Nußöl. — Nußwasser. — Obst aufzubewahren. — Reinigung der Ochsengalle. — Das Ranzigwerden des Oels zu verhindern. — Reinigung aller Arten von Oelen. — Verfälschung der Oele. — Oelgemälde von alter Leinwand auf neue zu übertragen. — Orangegelb. — Orangegelb zum Druck auf farbige Stoffe. — Orangeroth. — Holz orangeroth zu färben. — Orgeat. — Syrup. — Papier, worauf man mit Wasser schreiben kann. — Parfait amour. — Pelzwerk zu verschönern und zu conserviren. — Flecken aus Pergament herauszumachen. — Persiko. — Englisches Pflaster. — Pistazien-Crême. — Poil-de-chevre zu waschen. — Politur der Ebenisten. — Pomade à la Sultane. — Pomade zur Förderung des Haarwuchses. — Gurken-Pomade. — Verschiedene andere Pomaden. — Pomeranzenbischof. — Pomeranzenblüthen-Eis. — Pomeranzenblüthen-Crême. — Portraite im Augenblick zu copiren. — Wohlfeiler Probirstein. — Merkwürdiger Pyrophor. — Quitten-Ratafia. — Vergoldete Rahmen zu reinigen. Composition zum Schärfen der Rasirmesser. — Ratafia de Grenoble. — Rauchkerzen. — Rheumatismus. — Rhum aus Weingeist. — Rhumöl. — Rose blanche. — Rosen-Crême. — Rosen-Eis.

Rosenöl. — Rosolio. — Breslauer Rosolio. — Amarantroth ohne Lack oder Cochenille auf Wolle. — Carmesinroth auf Seide. — Roth für Holz. — Hochroth mit Cochenille auf Seide. — Ruga. — Ueber den ganzen Winter frischen Salat zu haben. — Das Keimen der Samen zu befördern. — Die Güte des Schießpulvers zu erkennen. — Zubereitung der Schinken. — Vegetabilische Schminke für Damen. — Schnittwunden zu heilen. — Zubereitung der Schreibfedern. — Eine erloschene Schrift wieder lesbar zu machen. — Gegen das Drücken der Schuhe. — Gute und schädliche Schwämme zu unterscheiden. — Ebenholzschwarz auf Holz. — Schottisches Schwarz. — Holz schwarz zu färben. — Gegen übermäßigen Schweiß. — Seidengewebe zu waschen. — Bittermandelseife. Bartseife. — Gelbe, grüne Seife. — Rosenseife. — Fleckenseife. — Seifenessenz für den Bart. — Selterser Wasser. — Gewöhnlicher Senf. — Feiner Senf. — Jesuitensenf mit Sardellen und Kapern. — Aromatischer Senf. — Englisches Senfpulver. — Silberwasser. — Speck ohne Salzlacke frisch zu erhalten. — Spitzen zu waschen. — Stärkemehl aus Roßkastanien und Eicheln. — Stahl geschmeidig zu machen. — Auf Stahl zu graviren. — Stahlwaaren gegen das Rosten zu schützen. — Die Steine zu erkennen, welche beim Gefrieren Risse bekommen. — Englische, französische Stiefelwichse. — Strohdächer vor Feuer zu schützen. — Stuck. — Ein Oel gegen Taubheit. — Theeöl. — Ausgestopfte Thiere zu conserviren. — Essigsaure Thonerde. — Londoner aromatische Tinktur. — Traubenkernöl. — Untersuchung der Tuchfarben. — Wasserdichte Tücher und Zeuge. — Tüll zu waschen.

— Türkischroth. — Chinesische Tusche — Mittel gegen Ungeziefer. — Vanille-Crême. — Vanillenöl. — Veilchenöl. — Verfälschung der Nahrungsmittel und Handelswaaren. — Vergoldung von Blei, Zinn, Weißblech, Eisen, Stahl, Kupfer und Gyps. — Vergoldung auf Marmor. — Dem Zinn das Aussehen des Silbers zu geben. — Versilberung von Bändern, Elfenbein, Kupfer. — Pulver zum Versilbern. — Viererlei Gewürz. — Vögel mit der Hand zu fangen. — Wachs sammtartig zu machen. — Wachs zum Versiegeln der Flaschen. — Wachsfirniß für Möbel. — Waffen glänzend zu erhalten. — Englisches Waschblau. — Wohlfeiles Waschmittel für die Hände. — Parfümirtes Wasser für die Haare. — Schuhe und Stiefel wasserdicht zu machen. — Wechselfieber. — Chemische Weckuhr. — Wein von Aepfeln, Birnen, Aprikosen ꝛc. — Dem Wein ein angenehmes Parfüm zu ertheilen. — Dem Wein den Faßgeschmack zu benehmen. — Den Trieb des Weines zu hemmen. — Dem weißen Weine die gelbe Farbe zu benehmen. — Gegen den schimmlichen Geschmack. — Herben Wein milder zu machen. — Malagawein. — Sauren Wein zu verbessern. — Verfälschung des Weins. — Weißer Weingeistfirniß. — Weingeistlicht. — Weinmeth. — Weißblech zu moiriren. — Messing weiß zu sieden ohne Silber. — Werren. — Mittel gegen Wunden. — Zahnweh. — Zahnwasser. — Zahnpulver. — Grünes Zimmerholz sofort z. Verarbeiten brauchbar zu machen. — Zimmt-Crême. — Zinncomposition. — Zinnsalz. — Chemische Zündhölzchen. — Parfümirte Zündhölzchen. — Verfälschung des Zuckers.

Die

Geheimnisse der Schönheit

oder

gründliche Anweisung zur Pflege und Verschönerung der verschiedenen Körpertheile, nebst physiognomischen Bemerkungen über dieselben und mehr als hundert und fünfzig meistens neuen, zum Theil bisher geheim gehaltenen Recepten zur Bereitung der ausgezeichnetsten, feinsten und für die Gesundheit völlig unschädlichen Schönheitsmittel.

Ein

freundlicher Rathgeber für Jedermann, besonders aber für das schöne Geschlecht.

Von

Séjour de Lorraine.

Aus dem Französischen.

1860. 320 Seiten. 48 kr. oder 14 Sgr.

Inhalt.

I. Von der Schönheit. II. Von der Gesundheitspflege. III. Von der Physiognomie. IV. Von den Bädern. Allgemeine Wirkungen der Bäder. See- und Flußbäder. Wirkungen der See- und Flußbäder. Warme Bäder. Wirkungen der warmen Bäder. Kosmetische Bäder. 1. Rezept zu einem erfrischenden Bade. 2. Rezept zu

einem stärkenden Bade. Partielle Waschungen. V. **Von der Wohlbeleibtheit.** Ursachen. Wirkungen. 3. Anweisung, die Fettleibigkeit in sehr kurzer Zeit ohne Gefahr für die Gesundheit zu verringern. Von der Diät. Weitere Hülfsmittel. VI. **Von der Magerkeit.** Ursachen. Wirkungen. 4. Anweisung, die Magerkeit los zu werden und in kurzer Zeit zu der gewünschten Wohlbeleibtheit zu gelangen. Von der Nahrung. Von den Getränken. Von der Lebensordnung. VII. **Vom Gesichte.** Physiognomie des Gesichtes. Von den Wangen. Physiognomie der Wangen. Pflege des Gesichtes. Von der Verschönerung des Gesichtes. 5. Anweisung, das Gesicht zu reinigen, und es weiß und glatt zu machen. 6. Einem Gesichte, dessen Haut trocken und heiß ist, seine Frische wiederzugeben. 7. Einer mehligen Haut ihre natürliche Geschmeidigkeit und Frische wieder zu ertheilen. 8. Das Gesicht zu verjüngen. 9. Die zu starke Röthe des Gesichts zu vertreiben. 10. Eine gebräunte und von der Sonne verbrannte Haut schnell wieder weiß zu machen. 11. Schrunden im Gesichte zu heilen. 12. Die Sommersprossen gänzlich zu vertreiben. 13. Die Hitzbläschen im Gesichte zu vertreiben. 14. Den Finnen oder Knötchen im Gesichte vorzubeugen und sie zu vertreiben. VIII. **Vom Teint.** Verschönerung des Teints. 16. Dem Gesichte ein Colorit zu geben, und es frisch und roth zu machen. 17. Ein flüssiges Roth zu bereiten, das dem Gesichte eine rosenfarbige und sammetartige Frische ertheilt. 18. Geheimniß der Sultaninnen, die Haut des Gesichtes weiß und glatt zu machen und einen milchigten Teint zu erhalten. 19. Die Run-

Digitized by Google

zeln und die Pockennarben unsichtbar zu machen. 20. Bereitung des Perlenweißes 21. Bereitung einer andern weißen Schminke. IX. **Von den Haaren.** Physiognomie der Haare. Die Pflege der Haare beim männlichen Geschlechte. Verschönerung der Haare. 22. Ochsenmarkpomade für blondes und kastanienbraunes Haar. 23. Haaröle für schwarzes und braunes Haar. 24. Die Haare so zu steifen, daß die Locken dem Tanzen, der Feuchtigkeit und dem Schweiße widerstehen. 25. Schnellwirkendes Mittel gegen das Ausfallen der Haare. 26. Gegen das Grauwerden der Haare. 27. Daß die Haare schnell wachsen und dicht werden. 28. Zuverläßiges Mittel, um an allen Theilen des Kopfes und des übrigen Körpers unbequeme Haare jeder Art in weniger als zehn Minuten und ohne die geringste Reizung der Haut ausfallen zu machen. 29. Die Haare schwarz zu färben. 30. Die Haare blond zu färben. X. **Von der Stirne.** Pflege der Stirne. Physiognomie der Stirne. Von den Runzeln. Verschönerung der Stirne. 31. Die Runzeln zu vertreiben. 32. Die Runzeln zu glätten. 33. Die Runzeln und Blatternarben stark zu verringern. XI. **Von den Augenbrauen.** Pflege der Augenbrauen. Physiognomie der Augenbrauen. Verschönerung der Augenbrauen. 34. Das Wachsthum der Augenbrauen zu befördern und sie in kurzer Zeit dicht zu machen. 35. Die Augenbrauen blond zu färben. XII. **Von den Augen.** Physiognomie der Augen. Ihre Farbe. Ihre Form. Der Blick. Pflege der Augen. Verschönerung der Augen. 37. Das Gesicht zu stärken. 38. Die blauen Ringe um die Augen

zu vertreiben. 39. Das Gesicht zu stärken und die Entzündung angegriffener Augen zu stillen. 40. Die Augen scheinbar zu vergrößern. XIII. **Von den Augenwimpern.** Physiognomie der Augenwimpern. Pflege der Augenwimpern. Verschönerung der Augenwimpern. Lauge und seidenartige Augenwimpern zu erhalten. XIV. **Von den Ohren.** Physiognomie der Ohren. Pflege der Ohren. 42. Die Feinheit des Gehörs zu vermehren und gewisse Fälle von Taubheit zu heilen. XV. **Von der Nase.** Physiognomie der Nase. Pflege der Nase. 43. Die Röthe der Nase zu vertreiben. 44. Die Feinheit des Geruchs zu vermehren und ihn wiederherzustellen, wenn er verloren gegangen ist. 45. Eine zu große Nase kleiner zu machen. 46. Zu enge oder ungleiche Nasenlöcher zu erweitern. 47. Die schwarzen Punkte oder Mitesser auf der Nase zu vertreiben. 48. Eine zu stark nach der rechten oder linken Seite geneigte Nase wieder gerade zu machen. XVI. **Von den Lippen.** Physiognomie der Lippen. Pflege der Lippen. 49. Dem Aufspringen der Lippen vorzubeugen. 50. Die Lippen zu färben und sie frisch und roth zu machen. 51. Gegen dünne und eingekniffene Lippen. 52. Gegen zu starke Entwicklung der Lippen. 53. Schiefen Lippen die gehörige Form zu geben. 54. Die unregelmäßige Form des Mundes zu verdecken. XVII. **Von den Zähnen.** Physiognomie der Zähne. Pflege der Zähne. Verschönerung der Zähne. 55. Bereitung des Guajaketixirs zum Ausspülen des Mundes. 56. Bereitung eines einfachen Zahnpulvers. 57. Die Zähne glänzend weiß zu machen. 58. Bereitung einer Zahnlat-

Digitized by Google

werge. 59. Das Zahnweh schnell zu heilen. XVIII. **Von dem Zahnfleische.** Physiognomie des Zahnfleisches. Pflege des Zahnfleisches. Verschönerung des Zahnfleisches. 60. Ein Elixir, durch welches das Zahnfleisch befestigt wird und an den Stellen, wo die Zähne entblößt sind, wieder wächst. 61. Ein beständig blutendes und schwammichtes Zahnfleisch zu heilen. 62. Dem Zahnfleische eine frische und rothe Farbe zu geben. XIX. **Von dem Munde.** Physiognomie des Mundes. Pflege des Mundes. 63. Gurgelwasser gegen die Mundschwämmchen. 64. Die Bräune oder das Halsweh rasch zu vertreiben. 63. Gegen übermäßigen Speichelfluß. 66. Die Stimme klar zu machen und ihr einen hellen Klang zu geben. 67. Gegen Stimmlosigkeit. 68. Anweisung zur Bereitung des Sängersyrups, um alle Heiserkeit zu vertreiben und die Stimme klar, vibrirend und hellklingend zu machen. Der Athem. Allgemeine Bemerkung. XX. **Vom Barte.** Physiognomie des Bartes. Physiognomie des Kinns. Pflege des Bartes. Anleitung zum Rasiren. Verschönerung des Bartes. 69. In kurzer Zeit einen dichten Schnurrbart zu bekommen. 70. Das Wachsthum des Bartes zu befördern. 71. Dem Bart in kurzer Zeit eine sehr schöne schwarze Farbe zu geben. XXI. **Vom Halse.** Physiognomie des Halses. Pflege des Halses. Verschönerung des Halses. 72. Gegen einen zu dicken Hals. 73. Gegen die sogenannten Schnüre am Halse [Cordes au cou]. XXII. **Von den Achselhöhlen.** Pflege der Achselhöhlen. 74. Den zu starken Achselschweiß zu mäßigen und ihm den übeln Geruch zu benehmen. XXIII. **Vom Busen.**

Digitized by Google

Pflege der Brüste. Vom Corsett. Vom Säugen. Verschönerung des Busens. 75. Die Festigkeit der Brüste bis in ein hohes Alter zu bewahren. 76. Den Brüsten die Festigkeit der Jugend wiederzugeben. 77. Den zu großen Umfang der Brüste zu vermindern. 78. Den Runzeln und der Erschlaffung der Brüste nach einer Niederkunft vorzubeugen. 79. Die Runzeln an den Brüsten zu vertreiben und diese vollkommen glatt zu machen. 80 Die Schrunden an den Brüsten zu heilen. 80. Die Schrunden der Brustwarzen zu heilen. 82. Die Brüste weiß zu machen. XXIV. **Von gewissen Organen.** 83. Gegen die Impotenz. 84. Die Festigkeit und Gesundheit der weiblichen Organe zu erhalten und ihre Erschlaffung zu heilen. 85. Gegen die Erschlaffung gewisser Organe. 86. Den Runzeln und der Erschlaffung des Bauchs nach der Niederkunft vorzubeugen. 87. Die Runzeln am Bauche zu vertreiben. 88. Den Schenkeln und den hinteren Theilen des Körpers Festigkeit zu verleihen. 89. Dem Reiben gewisser Körpertheile bei fettleibigen Personen vorzubeugen und durch dasselbe wund gewordene Stellen zu heilen. XXV. **Von den Armen.** Physiognomie der Arme. Pflege der Arme. Verschönerung der Arme. 90. Die Arme weiß zu machen. 91. Die Haut der Arme zu glätten. 92. Die Haare und den Flaum, welche der Schönheit der Arme Eintrag thun, zu vertreiben. XXVI. **Von den Händen.** Pflege der Hände. Verschönerung der Hände. 93. Die Hände vollkommen zu reinigen. 94. Die Hände weiß und glatt zu machen. 96. Einen Mandelteig für die Hände zu bereiten. 95. Die

Hände zart und weich zu machen. 97. Kosmetische Handschuhe zur Verschönerung der Hände zu bereiten. 98. Den Frostbeulen vorzubeugen. 99. Die Frostbeulen schnell zu heilen. 100. Offene Frostbeulen und Brandwunden an den Händen zu heilen. 101. Die Warzen zu vertreiben. 102. Die Schuppen und Unebenheiten der Finger zu beseitigen, die durch die Nadeln beim Nähen und Sticken verursacht werden. 103. Den sogenannten Neidern vorzubeugen und sie zu vertreiben. 104. Den Schweiß an den Händen zu vermindern. XXVII. **Von den Nägeln.** Pflege der Nägel. Verschönerung der Nägel. 105. Die Nägel glänzend durchscheinend und blaßroth zu machen. 106. Den Nägeln Stärke zu verleihen. 107. Der Abblätterung und dem Reißen und Brechen der Nägel vorzubeugen. 108. Das Nachwachsen eines neuen Nagels an der Stelle eines verloren gegangenen zu befördern. 109. Die weißen Flecken an den Nägeln zu vertreiben. 110. Das ausgetretene Blut unter einem Nagel zu absorbiren. 111. Die Flecken von grünen Nußschalen oder anderen Früchten an den Nägeln und Fingern wegzunehmen. XXVIII. **Von den Füßen.** Pflege der Füße. 112. Zarte und empfindliche Füße zu stärken. 113. Den übeln Geruch der Ausdünstung der Füße zu beseitigen. 114. Den Blasen, Hühneraugen und Schwielen vorzubeugen. 115. Die Schwielen zu heilen. 116. Die Hühneraugen zu vertreiben. 117. Einen Essig zur Vertreibung der Hühneraugen und Warzen zu bereiten. 118. Eine Pomade zur Vertreibung der Hühneraugen. 119. Daß man durch vieles Gehen die Füße nicht ermüdet. XXIX. **Verschiedene kosmetische**

Mittel und deren Bereitung. Toilettseife. Benzoewasser. Benzoetinktur. Aromatisches Wasser. Extrait de Portugal. Kirschen-Bonbons. Racahout. Ein anderer Racahout. Ein Wasser, um die Haare und den Bart vor dem Färben zu entfetten. Neue Pomade zum Schwarzfärben der Haare. Neue chemische Tinktur zum Blondfärben der Haare. Johanniskrauteſſig, um die rothe Schminke hinwegzunehmen. Eau de la Reine de Hongrie. Serkis zur Verjüngung des Gesichts und Körpers. Bottot-Wasser. Rosenelixir zum Parfümiren des Athems. Wohlriechende Pastillen zum Beräuchern der Zimmer. Venetianische Maske zur Erhaltung der Frische des Teints. Eine andere venetianische Maske. Ambratinktur.

Der volle Busen

des

Mädchens und der Frau.

Eine Anleitung,

wie durch den einfachen äußerlichen und innerlichen Gebrauch des kalten Wassers der weibliche Busen auch bei der magersten Constitution zu üppiger Schönheit, Fülle und Festigkeit entwickelt, und als solcher bis in's vorgerückte Alter erhalten werden kann.

Herausgegeben von **Dr. A. Probst,**
praktischem Arzt.

1854. 48 kr. oder 14 Sgr.

Der sparsame Haushalt

nach den

Bedürfnissen unserer Tage.

Ein

Universal = Rathgeber

für Alle, welchen wohlfeile Führung des Hauswesens angelegen sein muß,

handelnd hauptsächlich vom

Waschen, Behandlung der Kleider, Reinigung und Conservirung der Gegenstände, Einmachemethoden, Kaffee, Thee, Chocolade, Milch und andere Getränke, Hausapotheke und Schönheitsmittel, Essige, Essenzen, Kräuter= und Fruchtsäfte, Liqueure, Weine, Parfüme, Tabake, Oele, Speisen für Gesunde und Kranke, Vertilgung des Ungeziefers in Haus und Feld, Anbau der Nutz=, Lust= und Arzneigewächse, Farben, Tinten, Kitte, Seifen, Lacke, nützlichste Behandlung der Victualien, wichtige Anweisungen für Landwirthe und Enthüllung geheimgehaltener Vorschriften mancher Art.

Zugleich

ein Magazin für spekulative Geschäftsleute, welche billigste Fabrikation gesuchter Handelsartikel und Lebensbedürfnisse erlernen wollen.

Nach eigener praktischer Erfahrung und mit Zuratheziehung haushälterischer Familienvorstände herausgegeben von

Fr. W. Eckardt,

ref. Apotheker.

Zwei Bände. 1 fl. 45 kr. oder 1 Thlr.

Inhaltsverzeichniß des Eckardt'schen Werkes nur auszugsweise.

Wasch mit Soda. Seide und Wollmuslin, Zitz u. s. w. zu waschen. Seidene Bänder zu waschen. Englische Handschuhe zu waschen. Schwarze Seidenspitzen aufzurichten. Schwarzen, krausen Flor zu restauriren. Weißseidenen Flor zu waschen. Filetarbeiten zu waschen und stärken. Spitzen- und Chemisetten-Wasch. Weißseidene Handschuhe zu reinigen. Damastwaaren, auch Taffentwaaren von allen Farben zu waschen. Schmutz und alte Farben aus seidenen Zeugen und Halstüchern zu waschen. Feinen Zitz u. s. w. zu waschen. Vorsicht beim Anbrühen des neuen Flanells. Hartes Wasser zur Wasch brauchbar zu machen. Stärke zu kochen mit Wachs. Kalte Stärke. Dampfwasch. Vergelbtes Weißzeug schön weiß zu waschen. Kleider von Tuch zu reinigen und zu waschen. Weißwollene Waaren rein zu bringen. Eingehen der Wollenzeuge. Flecken von rothem Wein oder Kirschen aus der Tischwäsche zu bringen. Rostflecken aus Leinwand zu vertilgen. Fettflecken aus Seidenzeugen und Tuch. Dintenflecken zu vertilgen. Kleider u. s. w. von Fettflecken zu reinigen. Oelflecken aus Papier. Fleckenseife. Sodaseife. Seidene Band, Tücher ꝛc. zu waschen. Seife zum Waschen von allen farbigen Zeugen. Erprobtes Fleckenwasser. Gute Fleckenseife. Wohlriechende Seife zur Toilette. Wohlriechende Mandelseife. Seife mit Rosenöl. Leichte Schwammseife. Lamperien wieder wie neu herzustellen. Tapeten zu reinigen.

Tapeten zu firniſſen. Verdorbene Fenſterſcheiben zu putzen. Spiegel und Glas von Flecken zu reinigen. Zinngeſchirr und Weißblechwaaren ſpiegelblank zu reinigen. Eiſernes Kochgeſchirr ſchön hell zu erhalten. Aus Theekannen und Blumentöpfen alte Flecken zu beſeitigen. Putzen von Silber und Neuſilber. Waſchkörben ihre ſchöne weiße Farbe wieder zu geben. Waſchſchwämme zu reinigen. Gelb gewordenes Elfenbein. Goldrahmen zu firniſſen. Bodenfrieswichſe. Bettbeſtreiche. Verdorbene Perlen wieder ſchön weiß zu machen. Riſſe im Innern der Edelſteine zu erkennen. Wohlfeiler Anſtrich für hölzerne Fußböden. Fäſſer öldicht zu machen. Feine Holzarbeiten gegen die Einwirkung der Feuchtigkeit zu ſchützen. Schuhe mit Sohlen von Schnüren. Beſohlen der Schuhe mit Gutta-Percha. Möbel von Flecken zu reinigen. Glas zu ſchneiden. Reinigung lakirter Sachen. Porzellan vor dem Zerſpringen zu bewahren. Sand- und andere Steine feſt und undurchdringlich zu machen. Anſtrich auf Holz, der aller Näſſe wiederſteht. Verſteinertes Holz zu machen. Neue Miſchung von Harz und Fett für Wagen- und Maſchinenſchmiere, und Waſſerdichtmachung des Leders. Poliren der Möbel mit Copal. Sehr gute Lederſchmiere. Neue Lederlackbereitung. Tuch und andere Stoffe waſſerdicht zu machen und zugleich gegen Zerſtörung durch Inſekten zu ſichern. Leinwand und andere Gewebe, ſowie auch Leder waſſerdicht zu machen. Gerben leinener, hänfener und baumwollener Geſpinnſte und Gewebe. Lederartige Zubereitung gewebter Stoffe. Wachstuch zu ma-

chen. Prüfung des Guano's. Erkennung baumwollener und leinener Fäden in Wollenzeugen. Erkennung baumwollener Fäden in Leinen. Seidenzeuge violett zu färben. Seidenzeug braun zu färben. Seidenes und wollenes Zeug kaffeebraun zu färben. Kastanienbraun. Orangegelb. Citronengelb. Hellblau für weiße Seide und grün. Alte und gefärbte Sachen, Seide, Leinen- und Wollenzeug mordorébraun zu färben. Seidenzeug schwarz zu färben. Schwarz gefärbtem Seidenzeug Glanz zu geben. Wolle violett, braun, blau zu färben. Wolle Garn aschgrau zu färben. Frisch gesponnen Garn zum Färben zu bereiten. Gute schwarze Farbe, welche Seide, Sammt, Tuch, Zeug und Hüte bei einer guten Schwärze erhält. Sammt zu bügeln. Billige Methode, um auf Baumwolle, Garn und Stück ein Blau und Grün zu erzeugen. Schwarze Farbe zu Wolle und Leinwand. Gelbe Farbe. Rosa für Seide. Gelbe Farbe zu Liqueur. Rothe Farbe, deßgl. Grüne Farbe, deßgl. Stroh zu färben. Weißlederne Handschuhe zu färben. Flüssigkeit zum Brüniren der Gewehrläufe. Bereitung der Masse, deren man sich zum Bronciren der Gypsfiguren bedient. Anwendung des schwefelsauren Zinkoxyds zur Conservation thierischer Theile. Neue plastische Masse zum Anfertigen von Galanterie-Arbeiten und auch zu Verzierungen von Möbeln. Unauslöschliche Tinte für Papier und Leinwand. Bereitung der lithographischen Tinte oder Tusche. Blaue Tinte auf Papier. Blaue Tinte für Stahlfedern. Grüne Tinte. Rothe Tinte. Firniß zum Stempeln des Weißzeuges. Künstliche Tusche von

Boswell. Eisen und Stahl vor dem Rost zu bewahren. Glänzend polirtes Eisen und Stahl von den Rostflecken zu reinigen. Klebleim auf Glas, Holz und Papier. Beschlag für Retorten, Kolben und Porcellan und ein Kitt für Porzellan. Kitt zur Befestigung von Glas auf Metall, von Metall auf Holz u. s. w. Kleister zum Befestigen von Etiquetten an Glasflaschen. Hölzerne Kloben ꝛc. fest und dauerhaft zu machen. Kitt zum Verpichen der Flaschen. Kitt für metallene Wasserleitungen. Wasserdichter Holzkitt. Ein sehr guter Steinkitt. Leder auf Metall zu kitten. Kautschuk-Kitt. Durchsichtiger Kitt. Baumkitt. Baummörtel. Baumkitt oder ächte Baumsalbe. Eine für große Wunden sehr dienliche und das Holz vor Fäulniß verwahrende Baumsalbe. Baumwachs. Große Bäume zu verpflanzen. Anlage trockener und reinlicher Gartengänge. Die Keimkraft der Samen zu befördern. Gegen den Maulwurf. Blattläuse, Schildläuse und Baumwanzen zu vertilgen. Wider die Erdflöhe. Gegen Ratten und Mäuse. Mäuse und Maulwürfe im Garten zu vertilgen. Gegen Mäuse, Schnecken und sonstige schädliche Insekten. Gegen Blattläuse bei zarten Pflanzen. Schnecken und Würmer auszurotten. Salat und Setzwaaren vor Schnecken- und Würmerfraß zu schützen. Gartenschnecken zu tödten. Baumwanzen und Blattläuse zu vertreiben. Gegen die Raupen an Gemüsen u. s. w. Die Raupen auf den Obstbäumen zu vernichten. Wider die Ameisen und andere Insekten. Ameisen von Bäumen abzuhalten. Gegen die Wanzen. Gegen den Kornwurm. Pelzwerk vor Schaben

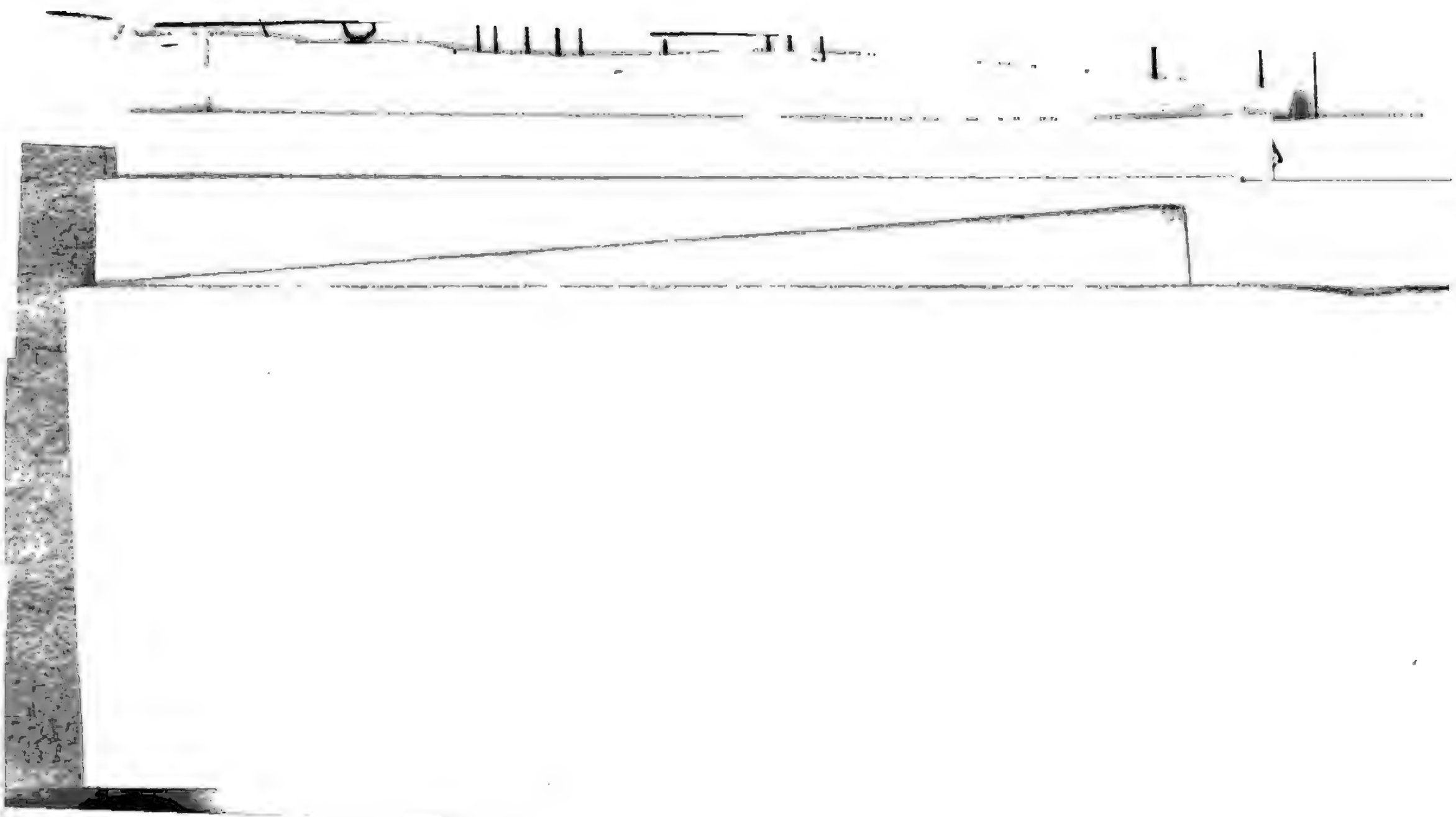
zu schützen. Phosphorpaste-Bereitung zur Vertilgung der Ratten und Mäuse. Gegen die Flöhe. Das gebackene Brod vor Fäulniß oder Schimmel zu bewahren. Fleisch und andere thierische Substanzen vor dem Verderben zu bewahren. Fleisch im Sommer aufzubewahren. Einsalzen des Fleisches. Schinkenlack. Schinken und geräuchertes Fleisch zu verwahren, daß keine Würmer oder Maden darein kommen. Eier aufzubewahren im Kalk. Eier mit Fett umzogen. Schottisches Mittel zur Aufbewahrung der Eier. Chinesische Art, Eier aufzubewahren. Butter 14 Tage lang wohlschmeckend zu erhalten. Butter einzusalzen. Welsche Nüsse für den Winter frisch und schälbar zu erhalten. Dürre welsche Nüsse wieder frisch zu machen. Aepfel bis zum nächsten Sommer aufzubewahren. Kartoffeln ein ganzes Jahr frisch zu erhalten. Milch für Seereisen. Spargel für den Winter aufzubewahren. Abgeschnittene Blumen in Gläsern im Zimmer 14 Tage frisch zu erhalten. Spargel aufzubewahren. Citronen aufzubewahren. Kirschen zu erhalten. Zwetschgen und Pflaumen auf den Winter aufzubewahren. Weintrauben zu erhalten. Johannisbeeren zu trocknen. Erdbeeren und Himbeeren zu glasiren. Aufbewahrung der Weintrauben. Ueber die Reinigung des Oels. Fette Oele zu reinigen. Verbesserung der Brennöle. Wie dem gemeinen Landtabak sein natürlicher übler Geruch benommen werden kann. Rauchtabaksbeize für übelriechende Tabake. Jeden Rauchtabak leicht und angenehm zu machen. Verfertigung eines feinen Pariser Schnupftabaks. — Bereitung des Bolongaro-Schnupf-

tabaks. Bereitung des Tonca-Schnupftabaks. Bereitung des gebrannten Zuckers, der zum Färben alkoholischer Flüssigkeiten dienen soll. Wider das Aufblähen der wiederkäuenden Thiere und die Windkolik der Pferde. Gegen die Räude der Schafe. Das Kalben der Kühe bei Tag zu bewirken. Gegen den Stich von Bienen und Wespen. Gegen die Klauenkrankheit. Kur der sogenannten Laune der Hunde. Wider den Wurm im Ohr der Hunde. Für die Sucht der Hunde. Gegen das Ungeziefer der Hunde. Herzstärkende Pillen für Pferde. Rezept zu Riechkissen und Riechtöpfen. Leinenzeug und Kleidern den Geruch der Blumen zu geben. Gries und Nudeln aus Rosenblättern. Rosen-Julep für Kranke. Rosenperlen. Anfertigung der sogenannten türkischen Perlen. Ambrosia-Gries. Farben zu Butter. Vermehrung des Rahms in der Milch. Mehr Butter aus dem Rahm zu gewinnen. Mittel, wenn der Rahm schwer auszurühren ist. Milch in den besten Kaffeerahm umzuwandeln. Geschlagener kalter Rahm. Rehschlegel von einem Hammel. Kunst- oder Schnellbeize für Hasen. Einen Kapaunen sehr schnell fertig zu braten. Fleisch bald gar zu kochen. Eine alte Gans oder sonst altes Geflügel zart und weich zu braten. Geflügel aller Art sehr schmackvoll zu bereiten. Eine sehr gute Fleischbrühe zu fertigen. Farben der Puddings und Sieden. Pudding u. s. w. anzuzünden. Gugelhopfen zu glasiren. Kunstgriff bei schwarzen Saucen. Verzierungen auf Chocolade-Crême, Torten ꝛc. Eine Orange zu einer Blume zu bilden. Johannisträublen die Säure zu neh-

men. Eingemachte Bohnen ſicher weich zu bringen. Schleifen der Bohnen. Verbrannten Speiſen den Geruch zu nehmen. Verſalzene Speiſen. Gegen das Ueberlaufen kochender Speiſen. Hülſenfrüchte ſicher weich zu kochen. Bereitung des ſogenannten Grünen Kerns. Vortheile und Handgriffe beim Backen der Pfannenkuchen. Wäſche nach dem Waſchen ſogleich zu bügeln. Vortheilhafte Bereitung der Butter. Ipperſiller Wurſt. Braunſchweiger Wurſt für den Sommer. Cervelatwurſt. Hammelswurſt. Delicate Blutwürſte von Kalbsblut. Leberwürſte zum Räuchern. Schweinene Bratwürſte. Peitſchenſtecken. Schwartenmagen. Preßkopf. Kuttelfuß. Fein geräucherte Zunge. Pöckelfleiſch beſter Art. Fiſche zu mariniren. Von dem Eſſig, ſeiner Bereitung und Verfälſchung. Bereitung eines guten Malzeſſigs oder Biereſſigs. Bereitung eines ſehr ſtarken Eſſigs auf andere Weiſe. Bereitung eines ſehr guten künſtlichen Weineſſigs. Von der Schnelleſſigfabrikation. Feiner Kräuteressig. Himbeereſſig. Die Bereitung des Runkelrübenzuckers in ländlichen Haushaltungen. Herzzucker. Von den Chocolade-Arten. Caffeeverbeſſerung und Vermehrung. Vermehrung des Caffee's durch Brod. Ein Verſtärkungsmittel des Caffee's. Klärung des Caffee's. Fiſchblaſen zum Klären des Caffee's. Angerſen ſtatt Cichorien. Roggen-Caffee. Eichel-Caffee. Thee aus Körnlein von Hagenbutten. Erdbeerkraut, als Surrogat für den chineſiſchen Thee. Weißdornblätter als Thee. Kräutergetränk als Frühlingskur. Bereitung des mouſſirenden Champagner-Weins. Künſtl. Champagner. Wein aus Birkenſaft. Weißen Weinen ohne Gewürz

einen lieblichen Muskatellergeschmack zu geben. Mittel, daß die Getränke keinen Kohnen ziehen. Von dem Franzbranntwein. Künstlicher Rhum. Bereitung des Johannistraubenweins und Stachelbeerweins. Bereitung des Maiweins. Limonadesyrup. Orangen-Punsch-Essenz. Rother Punsch. Milch-Punsch. Von den Liqueuren und dem Entfuseln der Branntweine. Liqueure aus saftreichen Früchten. Himbeerliqueur. Johannisbeerliqueur. Kirschenliqueur. Ahlbeeren-Ratafia. Quittenliqueur. Nußliqueur. Mandelliqueur. Zimmtliqueur. Pommeranzenliqueur. Vanillenliqueur. Cuirasseau. Anisliqueur. Kümmelliqueur. Pfeffermünzliqueur. Mannheimer-Wasser. Vom Klären der Liqueure. Lebenselixir. Whytt'sches Magenelixir. Benzoe-Tinktur. Zimmt-Tinktur. Ratanhia-Tinktur. Kölnisch Wasser. Frauenbalsam. Von den Zuckersäften und eingemachten Früchten. Himbeersaft, Träublessaft, Maulbeersaft, Quittensaft und Kirschensaft. Eibischsaft. Capiläersaft. Mandelsaft. Rhabarbersaft. Zimmtsaft. Veilchensaft. Ein Zuckersaft zur Bienen-Nahrung. Süße Kirschen mit Essig. Ausgesteinte süße Kirschen. Süße Kirschen ohne Essig. Johannisträublen und Himbeere. Quitten einzumachen. Gurken süß einzumachen. Gelbe Rüben süß einzumachen. Süße Zwetschgen in Essig. Geschälte Zwetschgen in Zucker. Eingemachte Nüsse in Zucker. Gurken in Essig. Fürsten-Gurken in Essig. Gelbe Rüben in Essig. Kleine Zwiebelchen in Essig. Französischer Senf. Gewöhnlicher Senf. Süßer Senf. Englisches Senfpulver. Vom Teint und der Behandlung der Haut. Weiße Schminke. Rothe

Schminke. Gegen die Runzeln. Cosmetische Tinctur. Geschmeidigmachung und Reinigung der Haut. Sprödе- und Rauhwerden der Haut zu verhüten. Der Haut Frische, Glanz und Wohlgeruch zu geben. Salzwasser als Schönheitsmittel. Die Sommersprossen. Leberflecken. Hautröthe. Aufspringen der Haut. Salbe gegen die Risse der Haut. Eieröl. Das Collodium. Cacaobutter. Mitesser. Flechten. Warzen. Für zarte Hände. Neidnägel zu vermeiden. Neue Nägel zu bilden. Italienische Handschuhe für die Nacht. Mittel für böse Lippen. Anweisung zur Verlängerung des Lebens durch die Lage des Körpers. Vorsichtsmaßregeln in den Schlafzimmern. Vorsichtsmaßregeln bei dem Verwesungsgeruch von Verstorbenen. Räucherungen mit Essig. Räucherungen mit Chlor. Vom Verwesungsgeruch. Abtritte geruchlos zu machen. Rauch schnell aus den Zimmern zu entfernen. Gegen das Aufliegen der Kranken. Vom kalten Wasser und seiner Anwendung. Borsdorfer Pomade. Weiche Pomade. Pomade von Ochsenmark. China-Pomade. Makassaröl. Vom Haaröl. Geistiger und wohlriechender Haarbalsam. Haarsalbe zur Beförderung des Wachsthums der Haare. Composition zum Entfernen der Haare. Die in das Gesicht wachsenden Haare zu vertreiben, u. s. w.



Digitized by Google